

Altus

VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC

2016





NAPAPIJRI

2 RUE DU DR PACCARD, CHAMONIX

Altus

VALLÉE DE CHAMONIX

HIVER 2016 - N° 17



Retrouvez
ALTUS vallée de Chamonix
sur votre mobile.
www.altus-magazines.com

DIRECTION

Directeur de la publication

Alain Poncet
alain@grandsespaces.net

Directeur d'édition

Roland Claude Durand-Terrasson
roland@grandsespaces.net

RÉDACTION

Rédactrice en chef

Marie-Stéphane Guy
mariestephane@grandsespaces.net

Ont collaboré à ce numéro

Marie-Stéphane Guy, Lucy Paltz,
Régine Ferrandis, Laurent Gannaz,
Jelly Translations, Macha Pietri,
Hanna Jonsson, Lara Muray, Hervé Bodeau,
Sandrine Boucher, Paul Contra.

PHOTOS

Pascal Tournaire (couv.), Caroline Houal,
David Machet, John Norris, Philippe Royer,
Parc National des Ecrins, Jacques Morel,
Christian Amal.

Cahier shooting mode

Pascal Simonin (photographe)
Chloé Perreaux (make-up artiste)
Laura Galliano, Emilie Arrault,
Sandro Réale (mannequins)

RÉGIE PUBLICITAIRE

Commercialisation Chamonix

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

Régie nationale

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

Pages shopping et shooting mode

Anne-Sophie Jacquin
annesophie@grandsespaces.net

FABRICATION

Création graphique Annabelle Bard
annabelle@grandsespaces.net

Distribution Alp Taxi, Deluxe-Transfers

Imprimerie Fereol (69) - France

ÉDITEUR

GRANDS
espaces

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

Sarl de presse au capital de : 10 000 €
Siret : 444 628 903 00015 - ISSN : 1962-2988
Copyright : Grands Espaces
Dépôt légal décembre 2015



Alain Poncet
Directeur de la publication

Vivez la montagne dans ce qu'elle a de plus beau !

Après un été caniculaire au cours duquel la montagne aura donné ce qu'elle a de meilleur, l'hiver en station nous apporte ce que nous aimons tous : la beauté des paysages, la découverte d'endroits d'exception, l'animation dans nos rues et la douce chaleur du feu crépitant dans l'âtre ! Depuis toujours l'on se rend en station de ski pour y retrouver ce savant mélange entre sport, tradition, nature et modernité. C'est bien cette diversité que le magazine *Altus* veut traduire au fil de ses pages.

Altus, « les magazines de montagne », parce que nous nous intéressons à tout ce qui vous passionne quand vous êtes ici. Il n'y a pas d'incompatibilité à s'intéresser au fonctionnement d'un réseau d'enneigeurs, à s'émuouvoir en découvrant la vie des marmottes tout en s'interrogeant sur qui étaient ces fameux crétins des Alpes. Un peu d'humour, beaucoup de passion et d'envie, notre équipe de journalistes et photographes lève le voile sur les secrets de votre station. *Altus*, c'est votre magazine. Celui que vous rapportez chez vous, parce qu'il vous rappellera dans quelques semaines, dans quelques mois, les délicieux moments que vous avez passés parmi nous. Et puis, si vous voulez nous lire à toute heure et en tout lieu et découvrir les autres éditions d'*Altus*, connectez-vous sur www.altus-magazines.com. Bonne lecture.

Enjoy the best the mountains have to offer!

After a scorching summer where the mountains were able to offer their very best, winter in resort offers something we all love: stunning landscapes, encountering some incredible places, street entertainment and the gentle warmth of a fire crackling in the hearth! People head to ski resorts for the combination of sport, local traditions, nature and modernity. *Altus* hopes to impart this diversity. *Altus*' 'mountain magazines': because we care about everything that is important to you when you are here.

This magazine includes a number of articles to spark your interest: the production of snow, the life of marmots, the 'Alps' crétins'... With humour, a lot of passion and a general desire, our team of journalists and photographers unveil the secrets of your resort. *Altus* is a magazine created for you. A magazine you can take home to be reminded of the fantastic moments you spent with us. You can also read it, as well as previous editions, online at: www.altus-magazines.com
Happy reading.

Roland Claude Durand-Terrasson
Directeur d'édition



Altus est une édition de la société Grands Espaces

Altus is published by the firm Grands Espaces

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



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

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

GLOBAL AUDIENCE, LOCAL KNOWLEDGE



Mountain Base
Chamonix Property



CHAMONIX REAL ESTATE APARTMENTS AND CHALETs FOR SALE IN THE CHAMONIX VALLEY

With over 417 offices globally, we can display your property to the widest possible audience, from Chamonix to New York, Moscow to Hong Kong.

IMMOBILIER A CHAMONIX APPARTEMENTS ET CHALETs A VENDRE A CHAMONIX

Avec plus de 417 bureaux dans le monde, nous pouvons exposer votre bien à un très large public, de Chamonix à New York, de Moscou à Hong Kong.

Chamonix

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

London

roddy.aris@knightfrank.com
+44 20 7861 1727

Mountain-Base.com

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



Peak Performance fut créé en 1986 à Are, au cœur des montagnes sauvages du nord de la Suède.

Marque empreinte d'une forte culture ski et montagne, Peak Performance est le reflet de la passion pour le sport et la nature.

Ses vêtements sont à la pointe de l'innovation technique et combinent une recherche permanente de haute qualité et design.

Vous pouvez retrouver au sein du magasin Peak Performance de Chamonix, une sélection des meilleurs vêtements homme, femme, enfant des collections sport (ski, alpinisme, running, golf) et ville de la marque.

L'équipe du magasin vous accueille tous les jours de l'année, au **231 de la rue du Docteur Paccard à Chamonix**

Peak Performance was founded in 1986 in the mountain village of Are, in the heart of Sweden's great northern wilderness.

Their products always reflect the passion for sport and nature. They are consistently at the forefront of developing new technical advances in combination with the highest quality and design in all products.

The Peak Performance store in Chamonix stocks a selection of sportswear for men, women and children (ski, mountaineering, running, golf) as well a collection from their town clothing range.

 **Peak Performance Chamonix**

 **@peakperformancechamonix**





A SKIER KNOWS.

HENRIK WINDSTEDT IN HELI VERTICAL, HAINES, ALASKA



PROUD SKIWEAR SPONSOR OF THE FREERIDE WORLD TOUR

PeakPerformance®

GENERAL STORE 231 RUE PACCARD 74400 CHAMONIX



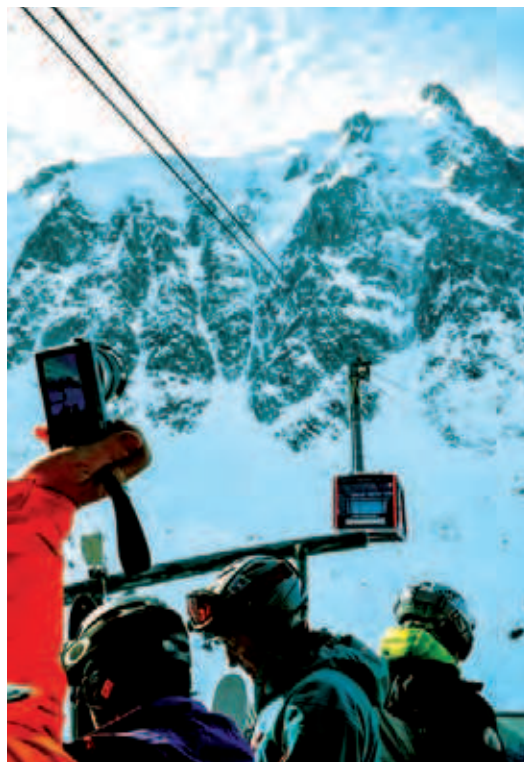
www.fusalp.com



Sanglard

199 Place du Mont Blanc
Chamonix-Mont-Blanc





Sommaire / CONTENTS

N°17 / hiver 2016



13

ACTU / NEWS

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

22

SHOPPING / SHOPPING

Le shopping d'Altus Chamonix.
Altus Chamonix shopping.

38

ART / ART

Chamoniard d'adoption, créateur du Cosmo Jazz festival, André Manoukian a créé en 2015 la Maison des Artistes, un lieu dédié au jazz et aux musiques du monde.
André Manoukian lives in Chamonix and is the man behind the Cosmo Jazz Festival. In 2015, he created Maison des Artistes, focussed on jazz and world music.

48

SHOOTING MODE / FASHION SHOOT

L'album photos des plus belles tenues de l'hiver sélectionnées par Altus.
Photo album of some stunning winter outfits, as selected by Altus.

68

DÉCOUVERTE / DISCOVERY

La vallée Blanche marque à jamais les skieurs qui la dévalent, qu'ils soient habitués ou néophytes.
Whether you are a return visitor or a first timer, Vallée Blanche will not leave you indifferent.

80

COMPÉTITION / RACING

Afin de valoriser le potentiel sportif de la vallée, et son image, le team Chamonix Mont-Blanc a vu le jour il y a un an et demi. Présentation et portraits de champions.
In order to highlight and promote the sports potential of the valley, Team Chamonix Mont-Blanc was created a year and a half ago.



88

DOMAINE SKIABLE / SKI AREA

Face à l'évolution climatique et à la pression touristique des stations de ski, l'utilisation de la neige de culture est devenue incontournable.

Changing weather patterns and increasing tourism demands in ski resorts means that making snow is now unavoidable.

98

RENCONTRE / MEETING

Rencontre avec Henri Payot, un homme au destin étonnant et à l'amour pour sa ville chevillé au corps.

Meet Henri Payot, a man with a fascinating background and fully dedicated to his hometown Chamonix.

106

FAUNE / FAUNA

Emblème incontesté de la montagne, la marmotte, joueuse et curieuse a colonisé les alpages et égayé les sentiers de randonnées ainsi que les étals des boutiques de souvenirs.

As an incontestable symbol of the mountains, marmots have colonised mountain pastures and brighten up walking trails as well as the shelves of souvenir shops.

114

HISTOIRE / HISTORY

Qui étaient ces fameux crétins des Alpes ?

Who were these so-called 'Alp's cretins'?

122

AGENDA / EVENTS DIARY

Les événements incontournables de l'hiver.

This winter's unmissable events.

124

RUSSE / RUSSIAN

Altus version russe trempe sa plume dans l'alphabet cyrillique.

The Russian Altus has a go at the Cyrillic alphabet.

135

GUIDE / GUIDE

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

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



EA7

EMPORIO  ARMANI





HD

DUVILLARD

MEGEVE - FRANCE

Artwork : Studio Le Réffineur photo : ©Marc Muller Studio 404 / Jean Marc Littièrre

Société DSPORT - www.henriduvillard.com

SANGLARD SPORTS

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

www.rentski.com



SANGLARD

CHAMONIX MONT-BLANC

Since 1924



© G. Desmurs



NEPA FAIT DE CHAMONIX SON OBSERVATOIRE EUROPÉEN

Nepa, la marque italienne de chaussons d'escalade rachetée en 2004 par des Coréens, a choisi Chamonix pour sa première et unique boutique européenne. Spécialiste de l'outdoor, Nepa, marque aux valeurs environnementales revendiquées, se singularise, sur trois étages, par son ancrage sur le secteur lifestyle. Vêtements, chaussures, accessoires pour hommes, femmes et enfants, comportent les caractéristiques techniques attendues pour la pratique sportive, mais n'en restent pas moins casual, confortables, stylés et adaptés au quotidien au pied du mont Blanc, terre promise de l'outdoor. Installée depuis juillet 2015 à l'emplacement du bar restaurant Le Choucas, mythique lieu du gratin de l'alpinisme depuis les années 1950, la boutique Nepa retrace, par des témoignages photographiques, l'épopée de ce lieu de mémoire montagnarde dont elle compte désormais écrire l'histoire.

Nepa makes Chamonix their European homestead

Italian climbing shoe brand Nepa was bought by Koreans in 2004, and have chosen Chamonix for their first and only European shop. Specialists in outdoor accessories, Nepa also has a strong environmental profile and their three-storey shop offers a complete lifestyle range of products. Clothing, shoes and accessories for men, women and children all have the technical requirements necessary for the given sport, but are still casual, comfortable and stylish for wearing in an outdoor environment such as at the base of Mont Blanc. Opened in July 2015, the shop exhibits the photographic history of the legendary bar and restaurant Le Choucas that used to be located here, a classic meeting point for the alpinist elite since the 1950s.

Nepa, 206 rue du Docteur Paccard, Chamonix, 04 50 91 81 61, www.en.nepa.co.kr

DANS LES SUITES DES BALCONS DU SAVOY

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

In a suite at Les Balcons du Savoy

Managed and marketed by Pascal Morand and Olivier Badin from now on, the suites at the 4-star apartment residence Les Balcons du Savoy offer a wide range of luxury hotel services. Following some renovation work, the after ski bar is now open again. Guests can also benefit from breakfast service, a concierge, high quality spa area with a pool, sauna, steam room and fitness room. Sports and cultural activities à la carte. Surrounded by nature, yet only two minutes' walk from the centre of Chamonix, this hotel with its spacious suites – from 45 to 110m² – built its reputation on the idyllic location, exceptional views, spacious rooms and now also excellent service.

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

« DERRIÈRE LA FENÊTRE » AU HAMEAU ALBERT 1^{er}

Jusqu'au 8 mai 2016, les murs des salons et du QuartzBar du Hameau Albert 1^{er} se couvriront des toiles de l'artiste haut-savoyard, Francis-Olivier Brunet. Qu'il peigne des personnages, des bêtes ou des paysages, le plasticien transpose dans la matière picturale l'essence spirituelle de ce qu'il représente. Sa peinture passe de la transparente légèreté à la densité d'une pâte onctueuse à laquelle il rajoute parfois des fragments de palette ou de tissus qui deviennent les liens entre le réel et sa représentation. Des œuvres fortes qui parlent à nos âmes, regroupées dans une exposition intitulée « Derrière la fenêtre ».

« Behind the Window » at Hameau Albert 1^{er}

Until the 8th of May 2016, the sitting rooms and QuartzBar at Hameau Albert 1^{er} are hosting the paintings of artist Francis-Olivier Brunet. People, animals or landscapes are depicted in their spiritual essence. His technique goes from light transparency to a dense paste, sometimes with fragments of fabrics stuck into the paintwork to create a link between reality and depiction. Strong pieces that reach out to your heart, grouped in an exhibition named "Derrière la fenêtre" (Behind the Window).



LES TRÉSORS DE L'ALPINE CLUB AU MUSÉE ALPIN

Du 17 décembre 2015 au 17 avril 2016, Chamonix offre une opportunité unique de découvrir une collection d'art de montagne inédite et exceptionnelle! Pour la toute première fois, la collection de l'Alpine Club de Londres sera exposée en dehors de Grande-Bretagne. Le Musée Alpin, ancien palais de la belle époque, a l'immense privilège d'accueillir ces magnifiques œuvres, objets et documents d'archives. Une cinquantaine d'œuvres réalisées par des artistes-alpinistes du XIX^e siècle mises en scène dans un parcours scénographique original, décrivant la genèse de l'alpinisme depuis le XVIII^e siècle jusqu'à l'apothéose de son âge d'or en 1865.



The treasure of the Alpine Club at Musée Alpin

From December 17, 2015 to April 17, 2016, Chamonix offers a unique opportunity to view an exceptional collection of mountain art. For the very first time, the London Alpine Club collection will be exhibited outside Great Britain. The Musée Alpin has the immense privilege of hosting these beautiful paintings, objects and archive documents. Around fifty different pictures created by artist/alpinists in the 19th century, exhibited along a descriptive trail that shows the birth of alpinism in the 18th century and its evolution up until 1865, the peak of its golden years.

Musée Alpin, 89 av. Michel Croz, Chamonix, 04 50 53 25 93



KANDAHAR, LE RETOUR !

La dernière édition du Kandahar a eu lieu en février 2012. Depuis, la Verte est restée silencieuse... Vendredi 19 et samedi 20 février 2016, les meilleurs skieurs du monde retrouveront enfin cette piste mythique des Houches pour deux épreuves comptant pour la coupe du monde de ski alpin : un super combiné alpin (descente + slalom) et une descente hommes. Créée en 1928 en Autriche, l'Arberg Kandahar a été la première compétition alpine internationale à combiner descente et slalom. C'est en 1948 que Chamonix a accueilli pour la première fois cette épreuve. La Verte des Houches est en réalité une piste noire de 870 mètres de dénivellée pour 3 343 mètres de long. Le départ de la course se situe au sommet du Prarion, point de vue magnifique à 360° sur les chaînes du Mont-Blanc et des Fiz. Une série de passages très techniques et de sauts spectaculaires, dont la Cassure et le Goulet, font de cette descente l'une des plus belles au monde. Les meilleurs skieurs la dévalent en deux minutes. Membre du team Chamonix-Mont-Blanc, Guillermo Fayed, 26^e de la descente olympique des JO de Sochi (2014), 5^e aux championnats du monde de Beaver Creek (USA) en 2015, et surtout 3^e du classement général de la coupe du monde de descente en 2015, est plus motivé que jamais pour décrocher un titre à domicile. Quant à Blaise Giesendanner, un autre Chamoniard membre du team, il pourrait aussi créer la surprise. À noter également : les 8, 9 & 10 janvier 2016, le Ski Club des Houches organise la 2^e édition du Kandahar Junior.

The Kandahar is back!

The last edition of the Kandahar race took place in 2012, but on February 19-20 in 2016, the best skiers in the world will once again compete on this classic run in two Alpine World Cup events. One Alpine combined (downhill+slalom) and a men's downhill. Created in 1928 in Austria, the Arberg Kandahar was the first international competition to combine downhill and slalom. Chamonix hosted the event for the first time in 1948. La Verte in Les Houches is a 3,343 metre long black run with a vertical drop of 870m. The race starts at the top of Prarion, with 360° views of the Mont-Blanc and Fiz massifs. The challenging passages and spectacular jumps make this one of the best downhill in the world. The fastest skiers complete the race in two minutes. Guillermo Fayed from team Chamonix-Mont-Blanc was 3rd in the general World Cup downhill ranking in 2015 and is keen to take a medal on home ground. The other local skier capable of causing sensation is Blaise Giesendanner. Also note that on January 8-10, the Houches Ski Club organises the 2nd edition of the Junior Kandahar.



NORRØNA ENFIN À CHAMONIX !

Après son développement en Scandinavie, Norrøna s'implante en France, et notamment à Chamonix! Créée en 1929, la marque norvégienne de vêtements et accessoires outdoor ne possédait aucun point de vente en nom propre dans notre pays. C'est désormais chose faite avec la création d'un magasin dédié au pied du mont-Blanc qui s'étendra sur 90m² et 2 étages et proposera la majeure partie des gammes ski et montagne pour homme, femme et enfant. Cette ouverture est une grande première qui conforte la croissance de 15 % du carnet de commandes français de la marque distribuée dans une cinquantaine de points de vente sur le territoire hexagonal.

Norrøna finally in Chamonix!

After developing the Scandinavian market, Norrøna is coming to France and more specifically Chamonix. Created in 1929, this Norwegian brand of outdoor clothing and accessories had no shop in their own name until now. The Chamonix Norrøna shop is 90m² and on two floors, retailing a majority of the brand's products for men, women and children. Norrøna is also sold in fifty multi-brand shops throughout France and has progressed by 15% in the past year.

www.norrøna.com



TRANSFERS ÉCOLOGIQUES !

Unique : ChamonixCabs propose un nouveau service de transport «Zéro émissions». La société est la première à offrir un transport 100 % électrique au sein de la vallée du Mont-Blanc. Cette innovation écologique permet de voyager sur de courtes ou moyennes distances sans produire d'émissions ni particules fines. Le transfert s'effectue à bord de la voiture électrique Nissan Leaf très silencieuse, très confortable (sièges en cuir), spacieuse, calme et climatisée. Objectif de ChamonixCabs : accroître son parc de véhicules électriques.

Environmentally friendly transfers!

ChamonixCabs are offering a new "Zero Emission" transfer service. The first company in the centre of the Mont-Blanc valley to offer 100% electric transfers. This environmentally friendly innovation allows customers to travel short to medium distances without producing any vehicle emissions. The Nissan Leaf electric car provides a very comfortable and spacious environment with leather seats, plenty of legroom, climate control and one of the quietest passenger environments of any car. ChamonixCabs intention: to incorporate more electric cars to its fleet.

Réservations 06 79 01 46 02,
www.chamonixcabs.com/leaf_fr.php



SWAROVSKI

SWAROVSKI.COM



PRIX PUBLICS CONSEILLÉS. LES PRIX ACTUELS PEUVENT VARIER. POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS, RENDEZ-VOUS DANS VOTRE POINT DE VENTE SWAROVSKI LE PLUS PROCHE.

Bijoux à partir de 89€

12 RUE CARNOT, ANNECY - TÉL. : 04 50 01 67 63

125 RUE DU DOCTEUR PACCARD, CHAMONIX - TÉL. : 04 50 18 09 58



SV Carat

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



© HERBELIN

MICHEL
HERBELIN

ANTARES BRACELETS INTERCHANGEABLES

Mouvement suisse,
Verre saphir, Etanche 50 M

www.michel-herbelin.com - Tél : 03 81 68 67 67





L'OURSINETTE, NOUVELLE COURSE DE SKI ALPINISME

En mars 2016, Vallorcine accueillera une nouvelle course ouverte à tous les amateurs de ski de randonnée, des minimes aux vétérans. L'Oursinette se déclinera en deux épreuves, en journée et en nocturne. Les organisateurs souhaitent créer une compétition à l'ambiance conviviale et profiter de l'événement pour favoriser des animations de sensibilisation à l'environnement.

The Oursinette, a new alpinism race

In March 2016, Vallorcine hosts a new race open to ski touring enthusiasts of all ages. The Oursinette is split into two events, during the day and in the evening. The organisers are looking forward to a race with a festive atmosphere and have created some events to help promote awareness of environmental issues in the mountains.

www.loursinette.wordpress.com



© L. Maugéais

OSMOSE CUISINE, AGENCE CULINAIRE

Une équipe composée de chefs de différents horizons s'est regroupée autour d'une charte de qualité et d'exigence afin de proposer différents services: traiteur, chef à domicile, organisation d'événements culinaires haut de gamme, élaboration de recettes ou encore formation et cours de cuisine. Un large panel d'activités pour cette nouvelle agence culinaire de Chamonix qui a fait de la gastronomie sur mesure son concept. Ainsi, pour un événement privé ou pour un conseil à un professionnel, l'agence Osmose Cuisine répond avec plusieurs chefs, plusieurs identités, plusieurs atmosphères. Faites-vous plaisir, tout simplement!

OSMOSE CUISINE, cooking agency

A team of chefs with different backgrounds but common high standards have come together to offer various services: catering, chef at home, high-end culinary events and recipe creation but also courses and cookery classes. A wide range of activities at this new, culinary agency in Chamonix having tailor-made gastronomy as their concept. Whether it's for a private event or professional advice, Osmose Cuisine has several chefs and types of food and different atmospheres to offer. Just treat yourself!

06 07 36 28 82, contact@osmose-cuisine.com www.osmose-cuisine.com

LA REMISE CHANGE DE MAINS

L'Hôtel Morgane (groupe Temmos) construit par son père porte son prénom. Un Master de management hôtelier en poche, Morgane Schmidhauser est de retour à Chamonix avec son compagnon, John Hartshorne. Le jeune couple formé dans les plus prestigieux établissements du monde entier, de Londres à l'Asie du Sud Est, a choisi le restaurant La Remise pour combiner leurs talents et leurs audaces. Une première « affaire » pour mettre en musique une carte gastronomique et créative, et souffler un vent de modernité via des concepts novateurs comme le Bowl-Fooding (voir guide des restaurants p. 141). Une aventure prometteuse.

Change of owners at La Remise

The Hotel Morgane was named after her when her father built it. After a master's degree in hotel management, Morgane Schmidhauser has returned to Chamonix with her partner John Hartshorne. This young couple have worked and gained experience in some of the top hotels all over the world, from London to South-East Asia. La Remise restaurant is their venue of choice for letting their talent and knowhow shine through. A first business venture with a creative gastronomic menu and a breath of fresh air on the restaurant scene with innovating concepts such as "Bowl-Fooding" (see restaurant guide p. 141). A promising new start.

La Remise, 1124 route de l'Argentière, Chamonix, 04 50 34 06 96



CHAMONIX IMMOBILIER, UN DUO DE CHARME

Depuis maintenant un an, l'agence immobilière Chamonix Immobilier a été rachetée par ses deux anciennes collaboratrices, Emmanuelle Coulon et Béatrice Paviet Roche. Connues localement dans l'immobilier depuis vingt-six ans et dans le milieu de la promotion touristique à l'international, elles ont mutualisé leurs compétences commerciales et relationnelles pour vous apporter un maximum de services en s'appuyant sur une parfaite connaissance du marché local. Vente de biens prestigieux au pays du mont Blanc avec un accompagnement personnalisé après la vente. L'esprit de convivialité et de partage de Chamonix Immobilier vous séduira!

Chamonix Immobilier, a charming team

One year ago, Chamonix Immobilier was bought by two of the previous employees, Emmanuelle Coulon and Béatrice Paviet Roche. Active in local real estate for the past 26 years but also experts in international tourist marketing, they are combining their skills to give you the best possible service and the use of their local knowledge. They specialise in selling prestige property in the Mont Blanc area, with a personalised follow-up after sale completion. The friendly, inclusive atmosphere at Chamonix Immobilier is sure to win you over.

www.cham-immo.com

UN SHOP RELOOKÉ POUR RAVANEL & CO

Le spécialiste du sport outdoor d'endurance s'est offert une complète rénovation. Désormais, le magasin, ouvert en 2003 sur trois étages, accueille ses clients dans un lieu dynamique et moderne où l'esprit montagne est omniprésent aussi bien en termes de décoration, d'agencement que de produits et services proposés. Particulièrement reconnu pour ses compétences techniques dans les domaines du ski alpinisme, du trail et du ski nordique, le magasin de sport a profité de ce relooking pour agrandir son espace dédié au bootfitting. Technicité, confort, légèreté, précision, performance singularisent les choix de Ravel & Co.



A makeover for Ravel & Co

This specialist in endurance outdoor sports has given their shop a complete makeover. Originally open in 2003 and on three floors, customers are now welcomed in a modern and inspiring environment with a definite mountain atmosphere. Well known for their technical expertise in ski touring, trail running

and cross-country skiing, the sports shop has also taken advantage of the renovation work to expand their boot fitting area. Technicity, comfort, lightness, precision and performance are all trademarks in the Ravel & Co product selection.

Ravel & Co, 53 av. du Mont Blanc, Chamonix, 04 50 53 02 49, www.ravel-sportshop.com

IMMOBILIER DE PRESTIGE

Barnes, le groupe immobilier international positionné sur le secteur résidentiel haut de gamme, s'installera très prochainement à Chamonix via sa filiale Barnes Mont Blanc, déjà présente à Megève. Dirigé par David Prétot, Mégevan et ancien coureur en coupe du monde de ski, Barnes Mont Blanc poursuivra ainsi le développement de son portefeuille en termes de transactions prestigieuses (+ de 750 000 €) et de locations exceptionnelles. Un service de conciergerie sera également proposé. L'agence de Chamonix s'appuiera sur le réseau du groupe Barnes, implanté dans les capitales mondiales et les lieux de villégiatures via une cinquantaine d'agences. Elle proposera à ses clients un suivi global de leurs projets immobiliers à Chamonix comme ailleurs et leur permettra d'accéder aux services du groupe : location avion ou bateaux, transaction de vignobles ou de chasses, investissements hôteliers, promotion et même transaction sur le marché de l'art.

Prestige real estate

Barnes, an international real estate group positioned in the high-end property market, is soon coming to Chamonix via the subsidiary in Megève. Managed by ex-World Cup skier David Prétot from Megève, Barnes Mont Blanc will be adding to their portfolio of prestigious properties for sale and exclusive rentals. A concierge service will also be available. The Chamonix agency will get support from the Barnes network with over fifty agencies worldwide. Clients benefit from a global follow-up of their real estate projects both in Chamonix and elsewhere and all the extra services, such as plane or boat rentals, wine or hunting property sales, hotel investments, new builds and even art transactions.



Barnes Mont Blanc, Megève, 04 50 21 21 00, www.barnes-montblanc.com

MICKEY BOURDILLAT POSE SA TOQUE AU MATAFAN

Depuis juillet 2015, le chef a quitté son restaurant étoilé du Bistrot pour prendre les commandes des cuisines du restaurant de l'hôtel Mont-Blanc****. Passionné par les produits de terroir et adepte du locavore, Mickey Bourdillat, notamment formé par le chef doublement étoilé Pierre Carrier de l'Albert 1^{er}, souhaite proposer à ses convives « une cuisine qui retourne à l'essentiel, à la fois fine et goûteuse, avec toujours un clin d'œil à la gastronomie locale. » Il privilégie les produits de saison et du marché. En patois, le « Matafan » est une galette ou une crêpe de pommes de terre destinée à « mater la faim ». À midi, la formule « Plat du jour + Dessert » est à seulement 22 €.



Mickey Bourdillat at Le Matafan

In July 2015, the star chef left Le Bistrot to take over the restaurant at the 5-star Hotel Mont-Blanc. Driven by a passion for locally sourced produce and trained in part by two-star chef Pierre Carrier from the Albert 1^{er}, Mickey Bourdillat aims to offer "cuisine that goes back to the essentials, with refined flavours that flirt with local gastronomy." Seasonal produce

from the local markets take pride of place on the menu. 'Matafan' is local dialect for a potato pancake known to be very filling. At lunchtimes, dish of the day with dessert is only 22€.

Le Matafan, 62 allée du Majestic, Chamonix, 04 50 55 35 46 www.lematafan.com

L'OURSON MONTANT SORT DE SON HIBERNATION

Cet hiver, Fusalp relance les pulls Montant, marque mythique créée en 1951 à Annecy et en sommeil depuis trente ans... Rachetés par Fusalp dans les années 1970 lorsque les deux marques étaient sponsors officiels des équipes de France de ski – époque Killy, Goitschel, Perillat –, les pulls Montant et leur ourson de logo reviennent sur les fronts de neige. La collection Made in France, inspirée de son héritage et des codes du ski, propose quatre modèles 100 % laine de Mérinos, en bleu marine version Équipe de France et en rouge version ESF, les légendaires « pulls rouges ». Quand le style, le confort et la qualité ne connaissent pas les âges. La touche vintage de l'hiver !



Montant clothing comes out of hibernation

Fusalp is relaunching the Montant jumpers this winter, a classic brand originally created in 1951 in Annecy. It has been off the shelves for thirty years, but is now coming back to the forefront of the ski world with their bear cub logo. The 'Made in France' collection is inspired from the brand's history with the French ski industry. Four different models, all 100% merino wool. Navy blue like the French ski team or red like the ESF instructors; both had contracts with Montant in the 1970s. Timeless style, comfort and quality. A vintage touch for your winter wardrobe.



Photo : Bertrand Le Pliard



ROSSIGNOL
ROSSIGNOL STORE CHAMONIX

205 RUE DR PACCARD
74400 CHAMONIX FRANCE

WWW.ROSSIGNOL.COM


SANGLARD

199 PLACE DU MONT-BLANC
74400 CHAMONIX FRANCE

Vanipaul
IMMOBILIER

Architecture
Design Construction



www.vanipaul.com

Vanipaul
IMMOBILIER

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



éscope.eu - document non contractuel

Luxury Real Estate
Transactions Immobilières de luxe

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



EA7

Le chic au sommet, la marque italienne reste une valeur sûre.

At the peak of chic, this Italian brand is a classic.

Magasin Duvillard, 147 rue Charles Feige, Megève



FUSALP

La veste Serre Che au look perfecto est hautement technique, mais également très tendance avec ses empiècements en cuir aux coudes. Une pièce incontournable pour l'hiver.

The Serre Che jacket has a biker look and is highly technical but also very stylish with the leather pieces at the elbow. A must item for this winter.

Sanglard Sports, place du Mont Blanc



RUINART

Cette Cuvée de Prestige DOM RUINART 2004 est un champagne rare, une expérience gustative remarquable...

The Cuvée de Prestige DOM RUINART 2004 is a rare champagne with remarkable palate.

Cave Vin sur Vin, rue Vallot



PEAK PERFORMANCE

Peak Performance, partenaire officiel du Freeride World Tour, propose une édition limitée, disponible au magasin de Chamonix.

FRWT Peak Performance, official partner of the Freeride World Tour, is offering a limited edition in the Chamonix shop.

Rue du Dr Paccard



MONTBLANC

Pour cette édition spéciale, la maison Montblanc a choisi d'habiller le flacon de son parfum masculin iconique, Legend, d'une typographie cursive dite « à l'anglaise ». Renfermé dans cet écrin, l'élixir de la fragrance originelle demeure inchangé.

In a special edition, Montblanc have chosen to use an italics font on the bottle of their men's Legend perfume. The original scent remains unchanged.

Parfumerie du Mont Blanc, zone piétonne



SALOMON

Élargissez votre terrain de jeu avec le MTN Explore 95... Le meilleur rapport entre efficacité à la montée et performance à la descente.

Expand your playground with the MTN Explore 95. The best ratio between uphill efficiency and skiing performance.

Raveland & Co, avenue du Mont Blanc

Raveland & Co, au pied du téléphérique de la Flégère, Les Praz



NAPAPIJRI

Le Yupik Stand est une veste en molleton bouclé doux et ultra confortable, constituée d'élégants empiècements et dotée d'une capuche intégrée. Cette veste est intégralement doublée en jersey.

The Yupik Stand men's jacket is made in soft, ultra-comfortable fleece, with elegant, contrasting panels and an integrated hood. This jacket is fully lined in jersey.

Rue du Dr Paccard



ROSSIGNOL

S'inspirant directement des produits développés par la marque depuis plus de 100 ans, la chaussure Chamonix Black Edition a été spécialement pensée pour s'adapter à toutes les conditions hivernales, que ce soit au pied des pistes ou sur l'asphalte.

Inspired directly by products developed by the brand in the past 100 years, the Chamonix Black Edition boot was designed to meet all winter conditions, both at the bottom of the slopes or on clear winter streets.

Rue du Dr Paccard



Fondée le 1er septembre 1729, la maison Ruinart est la plus ancienne des maisons de champagne.

Véritable icône de la Champagne, la maison Ruinart est aujourd'hui le symbole d'un savoir-faire et d'un art de vivre reconnus dans le monde entier.

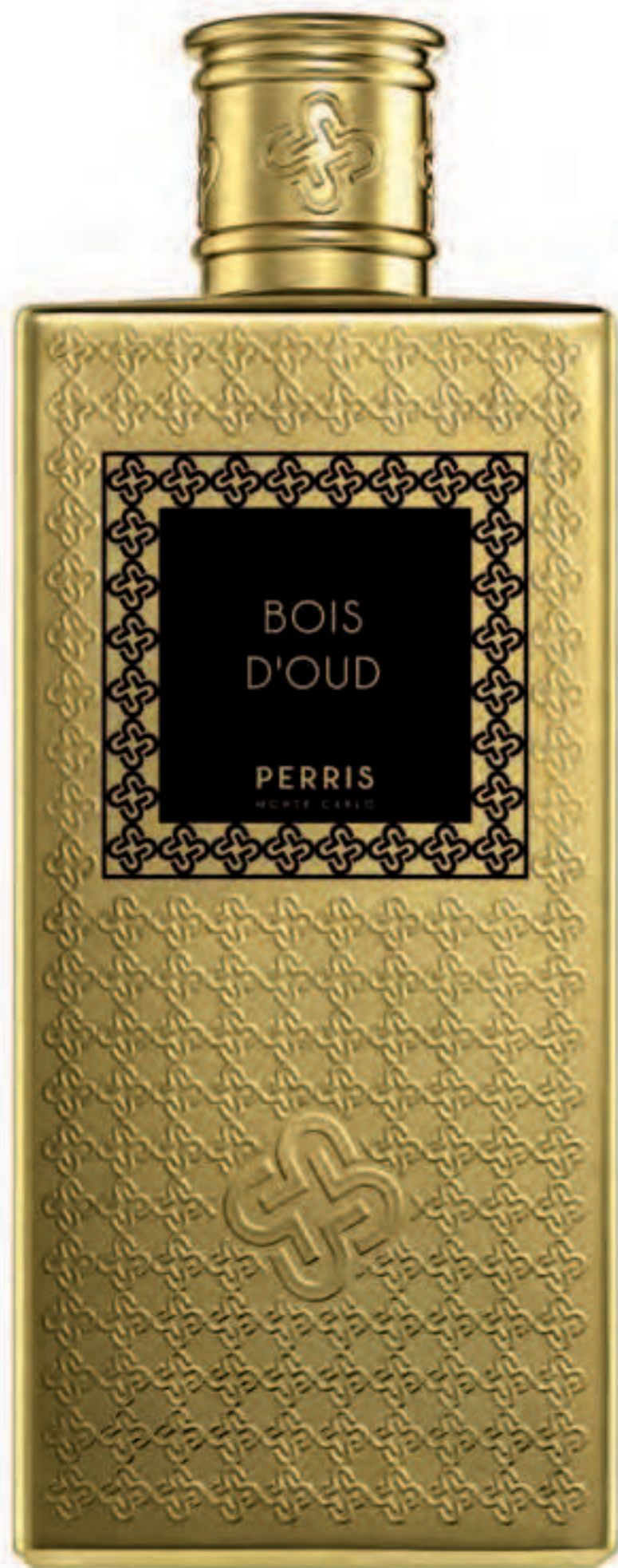
Son expertise est aussi celle du chardonnay, cépage emblématique de la maison. D'une grande fraîcheur aromatique, il est le fil conducteur de tous ses assemblages. Il apporte aux cuvées une élégance, une pureté et une luminosité qui caractérisent le goût Ruinart. Le Ruinart Blanc de Blancs, 100% chardonnay, en est l'expression parfaite.

La cave Vin sur Vin vous propose de venir découvrir des vins d'exception et de bénéficier des conseils d'experts.

Vin sur Vin / cave à vin - épicerie fine - dégustation
112, rue Vallot 74400 Chamonix
vinsurvin-chamonix.com / 09 80 58 67 02



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



Parfumerie du Mont-Blanc

Zone Piétonne Chamonix Tél. 04 50 53 88 95

FUSALP

La veste Montana symbolise l'héritage de la marque. Avec son smoke et sa fourrure généreuse, elle incarne l'élégance et la féminité, un style unique à porter autant sur les skis qu'en ville.

The Montana jacket is a Fusalp heritage jacket. With its smoked body and generous fur collar, it embodies elegance and femininity. A unique style statement to wear both on the slopes and in town.

Sanglard Sports, place du Mont Blanc



EA7

Mesdames, la collection ski de la célèbre marque italienne vous assurera une coupe parfaite et un look chic et sobre.

Choose the perfectly cut ladies' ski wear collection from this famous Italian brand for a chic and stylish look.

Magasin Duvillard, 147 rue Charles Feige, Megève

MILLET

Vous protéger féroceement contre les éléments, voici la mission que s'est assignée cette Trilogy dont la version femme affiche la même technicité que le modèle homme. C'est la révolution du « light ».

Fiercely protecting you against the elements is the mission for the Trilogy jacket. The women's version is just as technical as the men's and is a new definition of lightweight.

Rue du Dr Paccard



SUN VALLEY

La veste de ski Blakely possède une coupe ajustée, bi-matière, avec un tissu confortable et des emplacements matelassés.

The Blakely ski jacket is fitted at the waist and made in a comfortable material with quilted details.

Avenue Michel Croz (avenue de la Gare)



PAYOT

Retrouvez une peau lisse et défroissée et dites stop aux rides profondes ! Sa formule spécifique mime le processus de réparation de la peau pour corriger la ride, véritable « cicatrice du temps », pour lisser, repulper et combler la peau.

Say goodbye to wrinkles and hello to smooth skin. Specially formulated to get rid of wrinkles by imitating the skin's repairing process.

Spa Serenity, Park Hôtel Suisse, allée du Majestic



ARPIN

Le Plaid Nid d'Abeille Falaise/Gentiane réversible s'accordera avec tous les intérieurs.

The blue/grey reversible waffle blanket will go with any interior design.

Rue des Moulins



LA PRAIRIE

La crème Caviar Luxe pour le visage est fine, raffermissante et liftante. Elle laisse la peau plus douce, plus soyeuse et intensément hydratée.

The Caviar Luxe face cream is fine, firming and with a lift effect, leaving skin softer, smoother and intensely hydrated.

Parfumerie du Mont Blanc, zone piétonne



COLMAR

La veste, réplique des vestes de ski homme fournies à l'équipe de France de ski alpin, est pensée pour les skieurs les plus chevronnés et passionnés de sport de compétition qui souhaitent dévaler les pistes avec un produit aux performances élevées.

A copy of the men's jacket used by the French Alpine ski team and designed for high level skiers that love racing, and wanting to zoom down the slopes in top performance clothing.

Rue Joseph Vallot



MILLET

L'incontournable veste de montagne, cette « softshell » Trilogy WDS Storm Hoodie est née pour l'alpinisme en style alpin par toutes conditions météo, sauf grosses intempéries.

A classic mountain jacket, the softshell Trilogy WDS Hoodie was created for Alpine style mountaineering in all weather conditions, except severe storms.

Rue du Dr Paccard



SIDAS

Chaussettes chauffantes destinées aux sportifs rencontrant des problèmes de froid aux pieds, elles intègrent un élément chauffant et une batterie. Elles vous apporteront le confort et la chaleur nécessaires pour affronter les conditions climatiques les plus rigoureuses.

For skiers who have problems with cold feet, they incorporate a heating element and battery. They provide the comfort and warmth required to cope with even the harshest weather conditions.

Sanglard Sports, place du Mont Blanc



EIDER

Conçue pour les adeptes de freerando ou de freeride, la Jager Jkt est le modèle isolé le plus léger et respirant de la gamme Wide Angle.

Created for those who enjoy freehiking or freeride, the Jager Jkt is the lightest and most breathable padded jacket in the Wide Angle range.

Rue du Dr Paccard



NORRØNA

La veste homme de Freeride Lofoten est incontournable. Elle est résistante à l'eau avec une membrane Gore Tex®. Légère et très respirante.

The men's freeride jacket Lofoten is a classic. Water resistant thanks to a Gore Tex membrane. Light and highly breathable.

Rue Ravel le Rouge



LE REFUGE PAYOT

Venez découvrir les meilleurs produits de nos montagnes.

Discover the best products from the surrounding mountain area.

Rue Vallot et rue Paccard

Place de la Fruitière, Les Houches



LET YOUR LIFE
REFLECT YOUR DREAMS

clip
IMMOBILIER
REAL ESTATE AGENCY

VENTES • LOCATIONS • SERVICES
SALES • RENTALS • FACILITIES

Agence Chamonix Mont Blanc
305 Rue Joseph Vallot
contact@clip-immobilier.com

+33 (0)4 50 53 95 13

WWW.CLIP-IMMOBILIER.COM

À VENDRE, REF VID173



À VENDRE, REF VID125





DEGRÉ 7

Ce nouveau modèle de veste Nupse est parfait pour une escapade sur les plus hauts sommets. Vous êtes au chaud et au sec grâce à sa matière Climset®, et parfaitement équipé pour toute la journée.

The latest model of the Nupse jacket is ideal for making a trip on the highest of peaks. You will stay warm and dry throughout the day thanks to the Climset® technology.

Sanglard Sports, place du Mont Blanc



NORRØNA

Le pantalon de freeride Lofoten, le plus fonctionnel et le plus résistant. Un bestseller!

The most durable and functional, The Lofoten freeride ski pants for men. Bestseller!

Rue Ravel le rouge



SALOMON

Des caractéristiques de pro, des matières de pro, une coupe de pro. La veste Soulquest est idéale pour les couloirs vertigineux et les descentes techniques.

Professional features, material and cut. The Soulquest jacket is ideal for steep gullies and technical skiing.

Ravel & Co, avenue du Mont Blanc

Ravel & Co Au pied du téléphérique de la Flégère, Les Praz



LE REFUGE PAYOT

Une très bonne adresse pour découvrir les produits régionaux.

An excellent stop for discovering some regional products.

Rue Vallot et rue Paccard

Place de la Fruitière, Les Houches



LAFUMA

Pour se laisser surprendre par la magie des paysages, à la recherche d'expériences glacières et de défis en conditions froides, sur un ou plusieurs jours, la Warm 'n' Light Hoodie séduit par son isolation en duvet naturel aux multiples bénéfices.

For exploring majestic landscapes, looking for challenges in cold weather or on a glacier, the Warm 'n' Light Hoodie is appealing with the many benefits of its natural down padding.

Rue du Dr Paccard



PARFUMERIE DU MONT BLANC

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

Created by Mont Blanc perfumes with the help of experts in the Grasse perfume industry, this Glacier water is an ideal gift for yourself or someone you cherish.

Parfumerie du Mont Blanc, zone piétonne

CHAMONIX IMMOBILIER

REAL ESTATE AGENCY

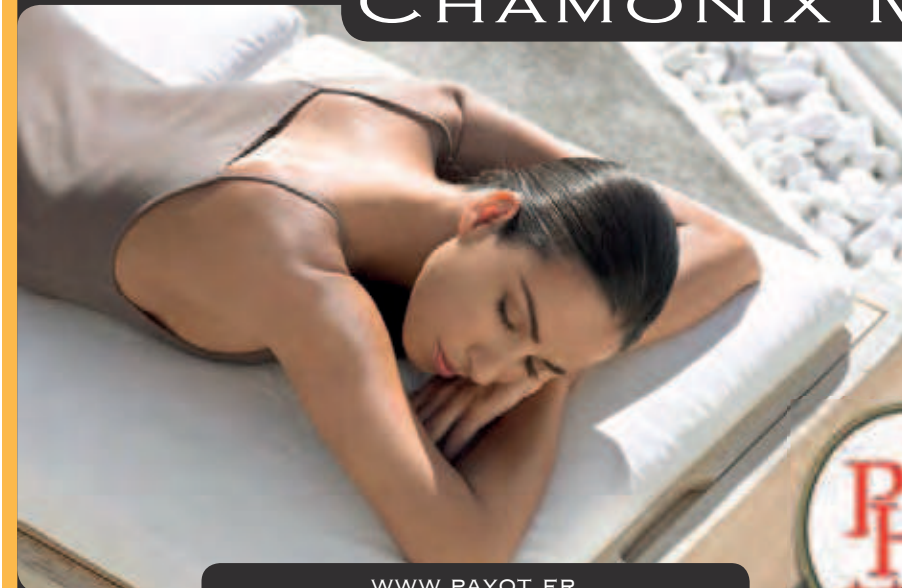


Nos clients nous font confiance
Our clients trust us

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

Park Hôtel Suisse & Spa

CHAMONIX MONT BLANC



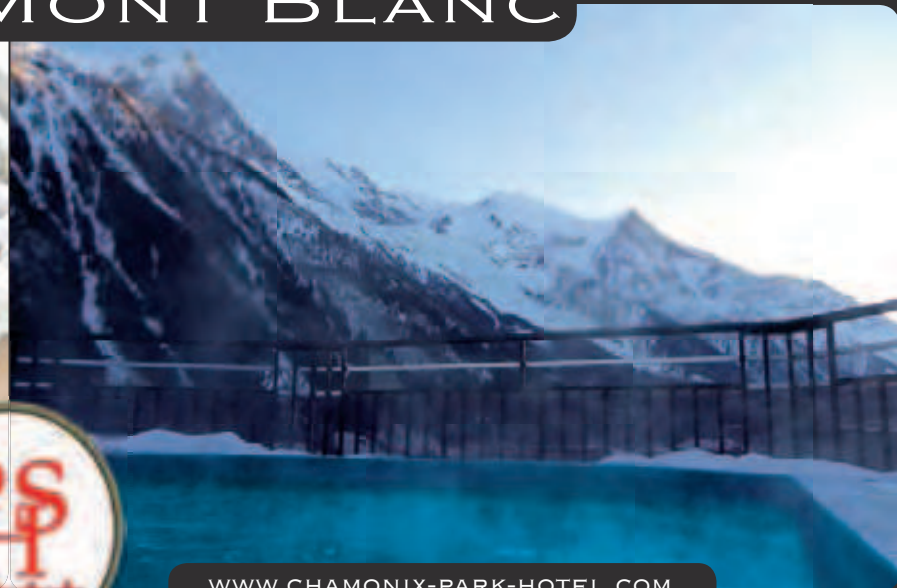
WWW.PAYOT.FR

SPA SERENITY

à Chamonix sur la terrasse du 6^e étage

Massages soins beauté

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



WWW.CHAMONIX-PARK-HOTEL.COM

2 saunas - 1 hammam

1 Jacuzzi

Piscine extérieure chauffée

face au Mont Blanc

Tél. : 04 50 53 07 58

CLARINS

Huile « Tonic » procure fermeté tonicité et élasticité à votre corps. 100 % purs extraits de plantes.

Tonic Firming body oil tones the skin and boosts suppleness. 100 % pure plant extracts.

SPA Clarins de l'Hôtel Mont-Blanc



QWSTION

Vous cherchez un sac capable de vous simplifier la vie pour vous accompagner dans votre travail et vos loisirs ? QWSTION pourrait bien être la réponse, avec des sacs aux matériaux naturels, conçus pour répondre aux besoins de mobilité et flexibilité de tous ceux qui évoluent dans un monde moderne, en offrant de multiples options de rangement et transport. Les hommes (aussi) aiment les cadeaux chez Fresh Air.

If you're looking for a bag that could make life simpler both at work and in your free time, QWSTION could be the answer. These bags are in natural material and designed to suit modern citizens, with multiple pockets and various carrying options.

Rue des Moulins



SWAROVSKI

Une nouveauté ultra glamour qui complète la collection Stardust, best-seller de Swarovski ! Il se porte en bracelet double ou en ras-de-cou, et s'attache et se détache très facilement grâce à un nouveau fermoir magnétique raffiné en acier inoxydable.

A new, glamorous addition to complete the Stardust collection, a bestseller at Swarovski! You can wear it as a double bracelet or choker, and it closes and opens easily thanks to a magnetic clasp in stainless steel.

Rue du Dr Paccard
Rue Carnot, Annecy

CÔTE-RÔTIE

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

A super sexy bottle of Côte-Rôtie! Very good red wine with subtle flavours, ideal for opening with no extra ageing.

Cave Vin sur Vin, rue Vallot



SHU UEMURA

Le Wonder Worker Estun, fabuleux produit « perfecteur de séchage », permet de recréer l'effet du brushing sans brusher, un réel gain de temps !

The fabulous Wonder Worker Estun 'dry perfecter' primer gives a silky effect without blow-drying fully, a real time saver!

Lucie et Estelle Coiffure,
rue Whympfer

SUN VALLEY

La veste Sherryr est à la fois chaude et confortable. Avec sa coupe ajustée, elle vous accompagnera tout au long de la journée.

The Sherryr jacket is both warm and comfortable. With a fitted waist, you can wear it all through the day.

Avenue Michel Croz
(avenue de la Gare)



COLUMBIA

Lors de vos soirées shopping, vos pieds seront bien au chaud dans les après-ski Minx Fire Tall.

Keep your feet warm for your evening shopping sprees with these Minx Fire Tall boots.

Lucie & Estelle Coiffure

Relooking - Visagiste - Coloriste expert - Manucure



15 rue Whymper - Chamonix - 04 50 53 50 92
www.lucie-estelle.fr

Institut
KÉRASTASE
PARIS

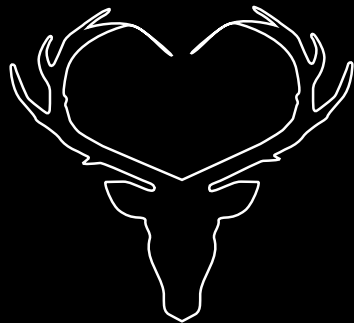
REDKEN
5TH AVENUE NYC

SHU UEMURA
ART OF HAIR.

L'ORÉAL
PROFESSIONNEL

VERNIS
essie

| Un *Lieu*, une *Ame* |



Restaurant
LE CAFÉ
COMPTOIR

Bistrot Chic . Terrasse Ensoleillée . Dîner aux Chandelles . Cuisine Maison
Chic Bistrot . Outside Table Sunshine . Candels Dîner . Home-made Cooking
UN SPOT GOURMAND À VALLORCINE → LECAFECOMPTOIR.COM → 04 50 18 72 43



NAPAPIJRI

Le Thetaje (pour femme) est une veste en molleton bouclé, dotée de deux poches plaquées et d'un écusson Napapijri brodé sur la capuche.

The Thetaje women's jacket is made in soft fleece, with two outside pockets and an embroidered Napapijri logo on the hood.

Rue Paccard



GISÈLE DECLERIEUX

« Le bijou, pour moi, c'est un parcours de vie de la femme... »
Venez découvrir sa collection.

Jewellery for me is the life journey of women...
Come and explore her collection.

Bijouterie SVCarat, rue Vallot



DUVILLARD

La veste doudoune Olympic femme. Tout le savoir-faire de la marque Henri Duvillard se retrouve dans cette doudoune qui allie le chic au fonctionnel.

Women's Olympic puffa jacket. The knowhow of the Henri Duvillard brand gathered in one jacket that combines chic with functional.

Sanglard Sports, place du Mont-Blanc



SWAROVSKI

Ajoutez une touche d'éclat tous les jours avec cette montre Swarovski Crystalline Oval White à la forme ovale innovante.

Add some sparkle to your everyday life with the Swarovski Crystalline Oval White watch in an unusual, oval shape.

Rue du Dr Paccard

Rue Carnot, Annecy



PEAK PERFORMANCE

Supreme, une collection de ski moderne, alliant élégance et technicité.

Supreme is a modern ski range that combines elegance and technical features.

Rue du Dr Paccard



KERASTASE

L'huile de soin Elixir Ultime Cheveux Colorés nourrit, protège et illumine les cheveux colorés. Son parfum acidulé et sensuel est un véritable hommage à la féminité.

Protective oil Elixir Ultime Cheveux Colorés nourishes, protects and illuminates coloured hair. The sensual citrus scent is the very essence of feminine.

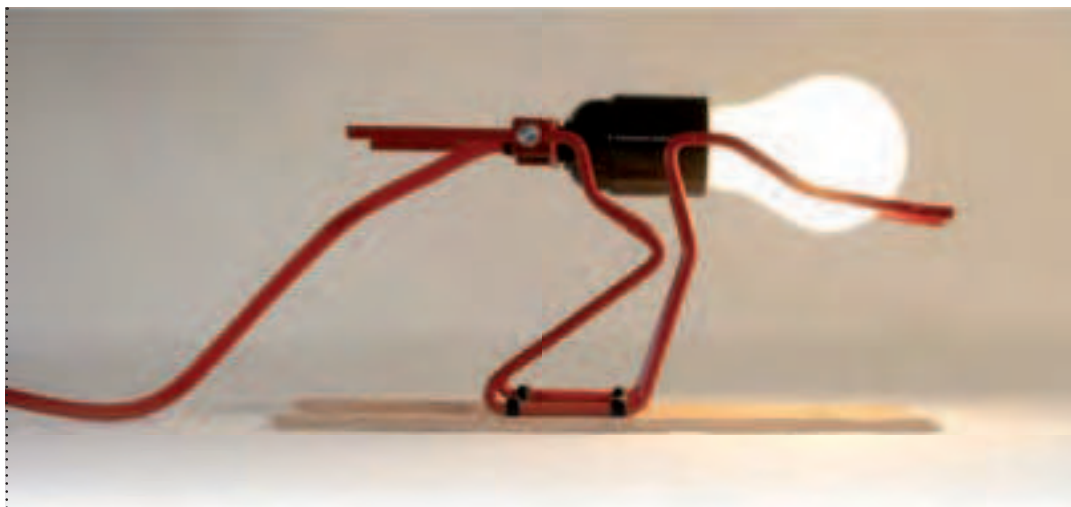
Lucie et Estelle Coiffure, rue Whympfer



SUPERDRY

Chemise homme Superdry Flanagan Forest peut se porter en première couche ou en veste lorsque la météo est clémente. The Superdry Flanagan Forest men's shirt is suitable as an under-layer or as a light jacket in mild weather.

Rue du Dr Paccard et rue Charles Feiges, Megève



ALTILIGNE

Cette lampe sportive et design ajoute une touche originale à votre intérieur. Rouge, blanche ou noire, à poser ou en applique. Une idée de cadeau pour faire plaisir ou se faire plaisir ! Sporty designer lamp. Red, white or black, wall or table light. Treat yourself or your friends and family.

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



CASTELBAJAC

Originale et énergique, la nouvelle collection issue de la collaboration entre Rossignol et Jean Charles de Castelbajac livre une version inuit des tenues de sports d'hiver.

Unusual and full of energy, the new collection created by Rossignol with Jean Charles de Castelbajac offers an Inuit version of winter sportswear.

Sanglard Sports, place du Mont Blanc
Rossignol, rue du Dr Paccard



ARPIN

Avec la veste Aventurière, retrouvez des couleurs emblématiques de la marque Arpin : l'écreu naturel et le rouge, accompagnés de diverses teintes de gris. Son élégante capuche bordée de fourrure protège des intempéries et du froid.

The Aventurière jacket bears the signature colours of the Arpin brand, off-white and red matched with several shades of grey. The elegant, fur-lined hood protects from bad weather and the cold.

Rue des Moulins



DANIEL WELLINGTON

La montre homme Bristol a une forme classique, un bracelet en cuir sobre. Tous les éléments d'élégance que vous souhaitez porter au poignet.

The Bristol men's watch has a classic shape and a discreet leather bracelet. An elegant timepiece for the stylish man.

Bijouterie SV Carat, rue Vallot



PEAK PERFORMANCE

Un coupe-vent léger, stretch et respirant pour le running et le trail.

A light and breathable stretchy wind stopper jacket for jogging and trail running.

Rue du Dr Paccard



L'ART DE VIVRE LA MONTAGNE

Crédit Photo : Anne Bouillot

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

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



DEGRÉ 7

Vous aimerez ce vêtement qui est à la fois tendance et technique. Protège des grands froids.

You will love this garment which is both stylish and technical. It will keep her safe from severe cold weather.

Sanglard Sports, place du Mont Blanc

COLMAR ORIGINAL

Un classique de la marque reproposé pour cette saison. Cette doudoune femme courte en doux velours microfibre présente un garnissage en plume naturelle pour assurer isolation thermique et chaleur, même pendant la saison la plus froide.

A classic model revamped for the coming season. This short women's puffer jacket in a soft microfiber material is lined with natural feathers to keep your body warm even on the coldest days of the season.

Rue Joseph Vallot

CLARINS

Éclat Minute Embellisseur Lèvres Rose Câlins. Une gelée fondante à l'incomparable pouvoir repulpant se pare d'une couleur inédite « Rose Câlins ». 2 euros sont reversés aux associations soutenues par le Prix Clarins.

Instant Light Lip Balm Perfector in pink. A light jelly with incomparable plumping effect and the brand new shade "Pink Hug". 2 € go directly to charities supported by Prix Clarins.

SPA Clarins de l'Hôtel Mont-Blanc



SUPERDRY

Mode et fitness se marient avec confort et style pour créer un look ultra tendance, avec la gamme Superdry Sport rehaussée de détails hauts en couleur typiques de la marque.

Fashion and fitness combine with comfort and style in the Superdry Sports collection with colourful details that are part of the brands' trademark image.

Rue du Dr Paccard et rue Charles Feiges, Megève



SIDAS

Nouvelles chaussures chauffantes Sidas, une révolution pour les plus frileux. Disponibles à la vente et en location. Grâce à la diffusion d'une chaleur constante (16 heures d'autonomie maximale), on peut désormais rester au chaud toute la journée!

New heated ski boots. Available for sale and for rent. A constant heat (16 h maximum autonomy), we can now stay warm all day!

Sanglard Sports, place du Mont-Blanc



極度乾燥(しなさい)
Superdry Snow 

SUPERDRY STORE - 265 RUE DU DOCTEUR PACCARD / 74440 CHAMONIX
SUPERDRY STORE - 115 RUE CHARLES FEIGE / 74120 MEGEVE

Maison des Artistes: le jazz made in Chamonix !

Chamoniard d'adoption, créateur du Cosmo Jazz festival, le pianiste de jazz André Manoukian, a créé, en 2015, la Maison des Artistes, un lieu sous les cimes, dédié au jazz et aux musiques du monde.

André Manoukian a, depuis plusieurs années, posé son camp de base à Chamonix. Quand il n'est pas à Paris, pour ses émissions de radio et TV, ou en tournée avec China Moses ou Malia, le musicien, amoureux de montagne, travaille, compose et vit en famille, au pied du glacier des Bossons. Autour de lui, les éléments dans leur pureté, la nature vraie sont sources d'inspiration. *« Travailler en tant qu'artiste ici est exceptionnel. Quand je compose, je sens la pulsion de la terre. En même temps, la montagne impose une certaine distance, elle rend humble. »*

Au milieu des années 2000, André Manoukian a voulu allier ses passions de la musique et de la montagne, qu'il estime être *« la plus belle scène du monde »*. Il a alors cherché à donner, non pas un écrin, mais un espace

grandeur nature aux musiques qu'il aime. Et surtout favoriser le partage entre musiciens venus d'horizons divers et les mélomanes amateurs de nature. Ainsi est né en 2010 le festival Cosmo Jazz. La programmation est pointue, ouverte sur le monde. Depuis cinq ans, du Brévent à La Flégère, de Lognan au plan de l'Aiguille, mais aussi dans les bars de Chamonix en concert ou dans les jams, les artistes se succèdent partout dans la vallée et en altitude. En 2015, le public a pu entendre Yaron Herman, Dan Tepfer, Moriarty, Yom ou encore Émile Parisien et Vincent Périani... Au fil des éditions, les Chamoniards et les vacanciers se sont approprié l'événement. Chaque été, c'est une semaine unique de rencontres et d'exploration musicale sous les sommets. Mais une semaine seulement. Quelques jours, et le rideau tombe. Pour André Manoukian, >>>

Cet été, avec ses musiciens, la pianiste-compositeur-interprète suisse Anna Aaron inaugurerait la résidence de la Maison des Artistes, superbe et insolite demeure d'art nouveau.

Swiss pianist Anna Aaron, who writes and performs her own music, was the first artist in residence at the Maison des Artistes, sponsor of the creative arts.





»»» il y avait, ces dernières années, l'envie de prolonger l'effervescence au-delà de la seule période du Cosmo Jazz et de faire vivre la création musicale toute l'année à Chamonix. De faire venir des musiciens en montagne, afin qu'ils puissent travailler, et, comme lui, mener à bien leurs projets au contact de cette nature unique... L'idée est là, et elle va croiser le destin d'une bâtisse exceptionnelle de la vallée.

UNE MAISON RONDE OÙ L'ÉNERGIE CIRCULE

En 2013, la mairie de Chamonix décide de refaire vivre l'historique Maison de la Tournette. Située en centre-ville, au milieu du parc Couttet, construite en 1905 par les frères Joseph et Jules Couttet, la maison avait été rachetée en 1977 par Maurice

Herzog. Très atypique, d'une superficie totale de 450 m², la villa se rattache au style art nouveau par sa composition et sa forme originale. Elle a été acquise par la mairie en 2000 et nécessite une rénovation importante. Un appel à projet, à dominante culturelle, est donc lancé pour ce site historique. C'est le projet d'André Manoukian, associé au Chamoniard Pascal Armand, qui sera retenu : la Maison des Artistes. Un lieu qui, toute l'année, recevra des musiciens internationaux en résidence. Un lieu bien sûr ouvert sur la vallée et ses différents publics. Une maison ronde où l'énergie va circuler. Le musicien engage, avec une petite équipe, des travaux importants : réfection de l'intérieur, une partie hébergement (six chambres), un studio d'enregistrement dernier cri en sous-sol, et au rez-de-chaussée, autour de la scène et »»»

La chanteuse et actrice américaine Peggy Lee (1920-2002) a trouvé bonne place sur les murs du bar de la Maison des Artistes.
Singer and actress Peggy Lee (1920-2002) fits in well on the walls of the bar at Maison des Artistes.





»»» du piano quart de queue, un salon, vrai club de jazz pouvant recevoir jusqu'à cent cinquante personnes.

ARTISTES EN RÉSIDENCE

«Les artistes s'installent quelques jours, travaillent, enregistrent et, en échange, jouent et partagent leurs créations avec le public de la vallée. Un peu comme un troc culturel...», résume André Manoukian. «L'idée est d'avoir un outil de production pour le monde et les mondes du jazz, inspiré par les passions musicales de son créateur pour l'Orient, l'Asie.» Et là, on peut compter sur le carnet d'adresses du pianiste... Associé à la Maison des Artistes, un label «Made in Chamonix» est en cours de création. Le pianiste veut une maison pour les amateurs de jazz et de musique du

monde, mais également qui interagit avec les actions culturelles de la mairie de Chamonix : organisation de rencontres avec des artistes, master classes pour les élèves des écoles de musique... Au-delà de la musique, la maison accueillera aussi d'autres formes de création, notamment la littérature avec des rencontres-lectures et la possibilité pour un auteur de venir en résidence. *«Ce sera une manière de témoigner de ce qu'un territoire peut créer artistiquement.»*

« ON A L'IMPRESSION D'ÊTRE CHEZ NOUS »

Début de l'été 2015, la Maison des Artistes a ouvert ses portes. Premiers résidents et premières performances : Malia, le trio Anima, une lecture de Sylvain Tesson... En juillet, la programmation était déjà complète »»»

André Manoukian a mis tous les moyens en œuvre pour constituer un studio d'enregistrement professionnel au pied du mont Blanc.

André Manoukian has put a lot of energy into creating a professional recording studio at the foot of Mont Blanc.



fresh Air

COOPÉRATIVE DES TENDANCES

📍 135 rue des Moulins Chamonix

👍 Fresh Air Chamonix +33 (0)4 50 55 87 80 www.freshairchamonix.com



»»» jusqu'à janvier 2016. Pour les artistes, les conditions sont idéales pour créer : le cadre, le calme, pas d'horaires, la possibilité de roder ses créations sur scène le soir... Dès la fin de l'après-midi, on se retrouve autour du bar, la musique est là. Chamoniards, vacanciers s'y croisent, tous âges et toutes catégories confondus, dans une ambiance chaleureuse. «*On a l'impression d'être chez nous*», la petite phrase revient souvent. Peut-être un des plus beaux compliments pour toute l'équipe de cette belle maison...

Ah oui, bien sûr, pendant le Cosmo Jazz, le lieu s'est révélé comme le véritable vaisseau amiral de l'événement. Mais un vaisseau qui croisera toute l'année sous les sommets. Bon vent! ■

Texte : Hervé Bodeau | Photos : Caroline Houal

Devant la table de mixage, la chanteuse Anna Aaron et l'ingénieur du son de la MDA ajustent les maquettes du prochain disque de l'artiste.
At the mixing board, singer Anna Aaron and the MDA sound engineer are fine-tuning the artist's next album.

CONTACT

Maison des Artistes

84, chemin de la Tournette
74400 Chamonix-Mont-Blanc
info@maisondesartistes.eu
Ouvert tous les jours de 16 h à 1 h.

Concert à partir de 21 h lorsque des musiciens sont en résidence dans la Maison.



MB. FACTORY

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

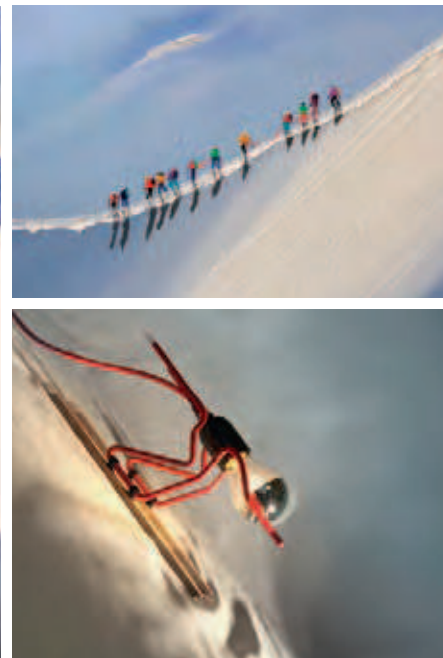


GALERIE D'ART ART GALLERY

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



DESIGN • PHOTOS • PAINTINGS • SCULPTURES



Maison des Artistes: Jazz made in Chamonix!

Jazz pianist André Manoukian lives in Chamonix and is the man behind the Cosmo Jazz Festival. In 2015, he created Maison des Artistes, a high altitude venue focussed on jazz and world music.

André Manoukian moved to Chamonix several years ago. When he is not in Paris for his radio or TV shows, or touring with China Moses or Malia, this jazz musician works, composes and lives with his family at the foot of the Bossons glacier. The surrounding natural beauty inspires him. “Working here as an artist is fabulous. I compose music to the rhythm of earth itself. But the mountains also keep their distance and remind you to be humble.”

André Manoukian decided to combine his passion for music and mountains. At the “most beautiful stage” in the world, he created a natural setting for the music that he loves. In 2010, the Cosmo Jazz Festival was founded, and it is the perfect setting for sharing a musical experience with nature enthusiasts. The programme is always of very high standard. For the past five years, at Brévent or La Flégère, Lognan or plan de l’Aiguille, as well as in various Chamonix bars, artists have been playing their music. In 2015, the audience saw acts like Yaron Herman, Dan Tepfer, Moriarity, Yom and also Emile Parisien and Vincent Périani. The festival lasts for one week, and visitors are more and more keen to take part. But it’s only one week. André Manoukian wanted more, to extend the jazz season. His idea is to bring musicians to the mountains for work sessions, composing in the natural surroundings. As luck would have it, this idea would sprout in one of the most extraordinary buildings of the valley.

A ROUND HOUSE WITH ENERGY FLOW

In 2013, Chamonix town council decided to restore Maison de la Tournette. Situated in the town centre, in the Couttet Park, it was built in 1905. Very unusual, and with a total floor surface



of 450 m2, it was acquired by the town in 2000, but in a very run-down state. A competition for cultural projects began, and it was André Manoukian and Pascal Armand’s project that drew the winning straw: La Maison des Artistes. Throughout the year, international musicians will take up residence here, and it will of course be open for visitors and different types of audience. A round house with good energy flow. A total makeover was needed: new interior design, six bedrooms, a top of the range music studio in the basement and on the ground level, a stage, a baby

grand piano and a jazz club with space for up to one hundred and fifty guests.

ARTISTS IN RESIDENCE

“The artists will come for a few days, work, and record in the studio. In return they will play for the audience of the valley. A sort of cultural barter system,” explains André Manoukian. “The idea is to produce music for the world and jazz from different continents.” A record label named “Mad in Chamonix” is being created. He wants to create a venue that is not only for jazz enthusiasts, but one that can also interact with other cultural events and actions in the town. Organising conferences with the artists, master classes for the local music school... As well as music, the venue will also host other events, such as literature readings and providing writing studio space for authors. “It will showcase the artistic possibilities of a territory.”

“IT FEELS LIKE BEING AT HOME.”

La Maison des Artistes was first opened in the summer of 2015. First residencies and performances: Mália, Trio Anima, a reading by Sylvain Tesson. In July, the programme was already fully booked until January 2016. It is an

ideal environment for artists to create in: the setting, the peacefulness, no time restrictions, the possibility of trying out your latest work on stage in the evenings. The music starts in the afternoon, and locals and tourists of all ages mix in a happy atmosphere. Many people have said it feels just like being at home, and that must be one of the best compliments for the team.

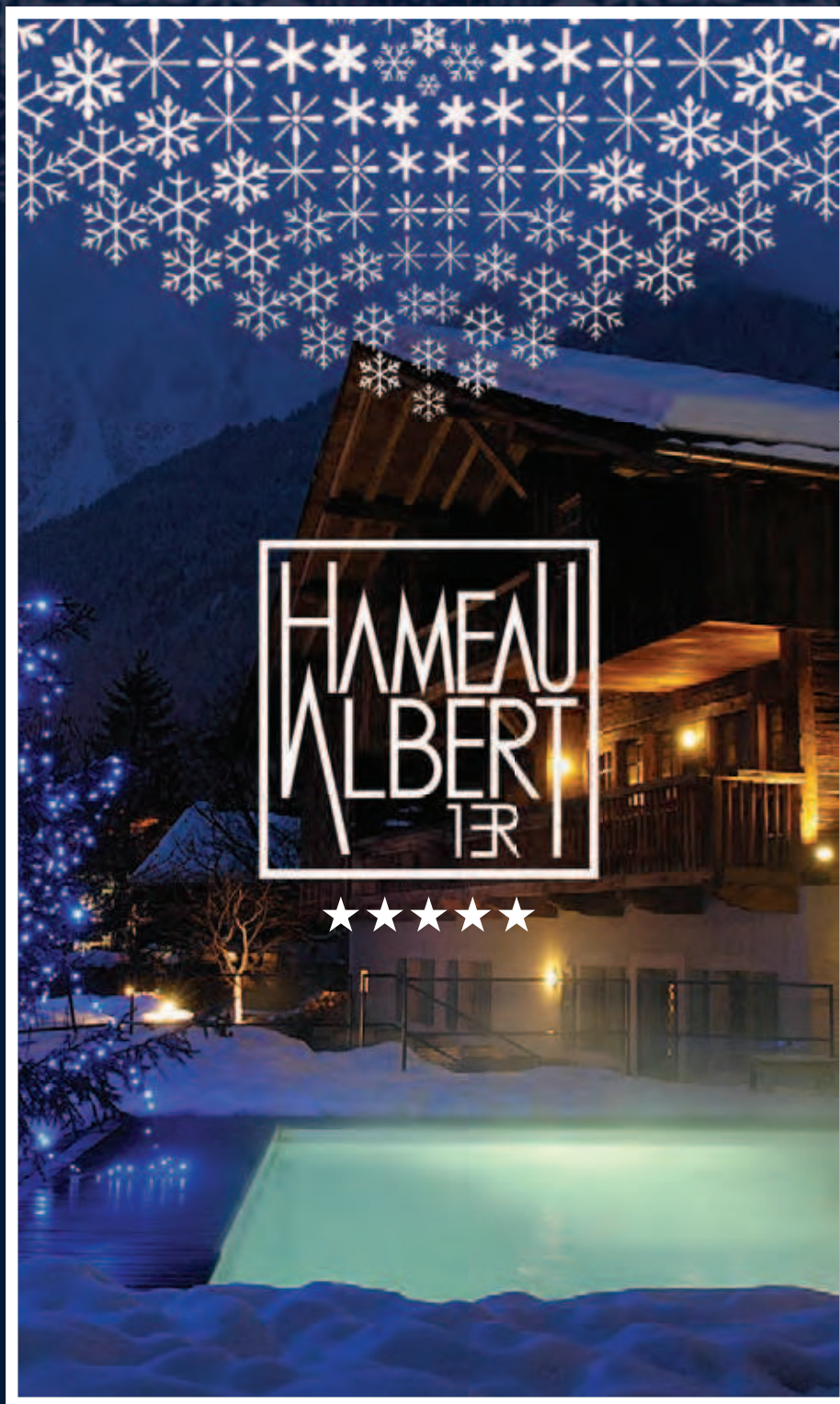
Open daily from 4pm to 1am.

Concerts from 9pm whenever there is a musician in residence.



HÔTEL RESTAURANTS FAMILLE CARRIER-MAILLET

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



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

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

Restaurant de pays « LA MAISON CARRIER »

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

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

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

Traditional cuisine " LA MAISON CARRIER "

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

Shooting

Photos : Pascal Simonin | 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 2015/16*



FUSALP
Sanglard,
Place du Mont Blanc



EIDER
Rue du Dr Paccard



LAFUMA
Rue du Dr Paccard

ROSSIGNOL
Rue du Dr Paccard



COLMAR
Rue Joseph Vallot





MILLET
Rue du Dr Paccard

NAPAPIJRI
Rue du Dr Paccard



ARPIN
Rue des Moulins





COLUMBIA
Rue Dr Paccard

SUN VALLEY
Avenue Michel Croz



EA7
Magasin Duvillard,
147 rue Charles Feige,
Megève





SANGLARD

WELCOME TO YOUR KINGDOM



Ski passes



Bootfitting



Ski Servicing



In-Chalet fitting



Home delivery



Ski Jacket & trouser rental



Private parking



Heated & secure ski locker rental



Shuttle bus service

CHAMONIX

199 place du Mont-Blanc
Tél : 04 50 53 24 70

ARGENTIÈRE

Au pied des Grands Montets
Tél : 04 50 54 05 27

VALLORCINE

Résidence Vallorcine Mt-Blanc
Tél : 04 50 21 34 65

www.rentski.com



Sun Valley

PROSHOP - 208 AVENUE MICHEL CROZ
CHAMONIX

sun-valley.com

created
FOR
FREEDOM



XBIONIC
Ravanel & Co, avenue du Mont Blanc
Ravanel & Co, au pied du téléphérique
de la Flégère, Les Praz



SUPERDRY
Rue du Dr Paccard
Rue Charles Feiges, Megève

PHOTO: DANIELE MOLINERIS

Enfin un magasin Norrøna à Chamonix



Le 3 Décembre, nous ouvrons les portes de
notre toute nouvelle boutique à Chamonix.

NORRØNA  **CHAMONIX**

www.norrøna.com


8 AVENUE RAVANEL LE ROUGE



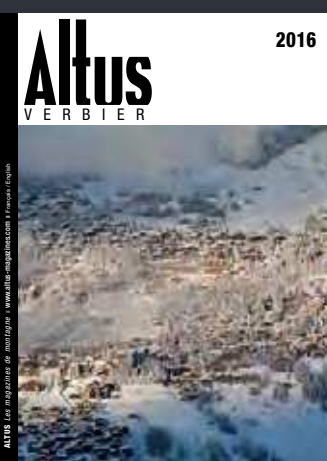
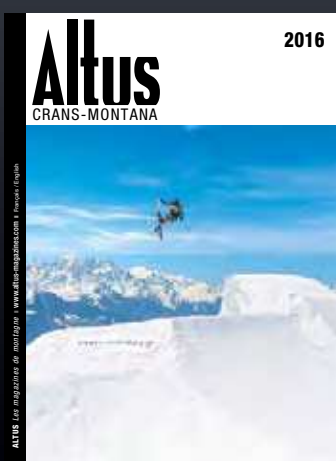
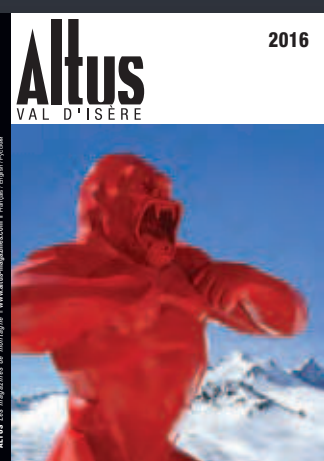
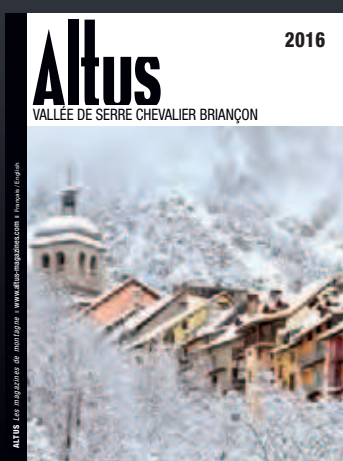
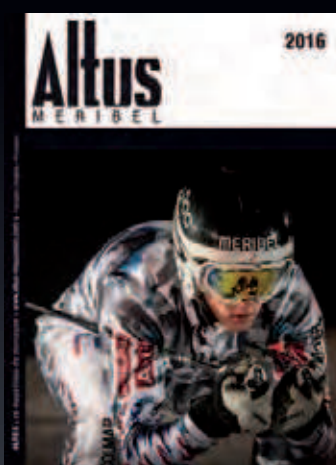
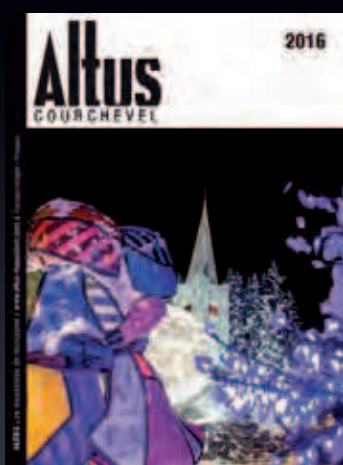
DUVILLARD
Sanglard Sports,
place du Mont Blanc



 COLMAR

 COLMAR

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



Partout dans le monde sur / *All around the world on*

www.altus-magazines.com

Smartphone, tablette, ordinateur, feuillotez nos pages où que vous soyez

Smartphone, tablet, computer... flick through the pages of our magazines wherever you are



RADIO MONT-BLANC

au sommet de la musique



www.radiomontblanc.fr

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

Credit photo © DAVID MACCHET

INFO - METEO - SPORT - CULTURE - JEUX

Une journée en vallée

Blanche

La vallée Blanche marque à jamais les skieurs qui la dévalent, qu'ils soient habitués ou néophytes. Entre les cimes et les séracs, de l'aiguille du Midi à la gare du Montanvers, récit d'une journée pas comme les autres.







Aiguille du Midi, 10 avril 2015. Aux portes du grand blanc, à même le sol d'une galerie moite et humide où coule un vent mauvais, tout un petit peuple de skieurs patiente et s'équipe. Pour certains, le cœur bat un peu plus qu'à l'accoutumée, le manque d'oxygène se mêlant à la tension de la première fois. C'est que le rendez-vous ne manque pas d'allure : la vallée Blanche, hors-piste sauvage, en plein cœur du massif du Mont-Blanc, s'étire en un long ruban blanc qui chemine entre pics et séracs depuis le piton de l'aiguille du Midi, 3842 mètres, et la gare du Montanvers, près de 2000 mètres plus bas. Un voyage qui laisse rarement de glace.

SUR L'ARÊTE

Parmi les candidats au rêve, entre les sportifs aguerris et les cordées encadrées par des guides, Sébastien et Thierry, des régionaux de l'étape qui se préparent au grand jour, après le tunnel de glace qui marque la porte d'entrée vers ce royaume de la haute montagne. «*Nous sommes*

tous les deux artisans. Aujourd'hui, on a pris la journée. Nous allons faire la vallée Blanche classique, pour le plaisir, la météo et le casse-croûte. La première fois, il y a seize ans, j'ai pu aller tout en bas à Chamonix, sans déchausser. » Pas pressés, les deux camarades, alors que dans la queue, certains candidats, skis sur le sac à dos et crampons sous les chaussures, jettent un regard faussement distrait sur l'arête qui mène, entre deux pentes vertigineuses, vers le vrai point de départ de la course. L'arête, c'est pour certains la principale difficulté de la journée. Surtout pour ceux qui ont le vertige, pas lent et hésitant, et que les cordes fixes, pourtant bien en place, ne suffisent pas à rassurer. D'autres optent pour des méthodes inadéquates : un snowboarder a choisi de s'asseoir et de glisser jusqu'à sa destination. Un autre patine sur ses boots, chancelant, au risque de passer sous la corde.

FIN DE SAISON

Émilien et Lulu, deux jeunes alpinistes sallanchards, ont franchi sans hésitation >>>

Le téléphérique de l'aiguille du Midi conduit les skieurs à 3 842 m. L'arête vertigineuse qui permet de rejoindre la vallée Blanche est la première difficulté de la journée...
The Aiguille du Midi cable car stops at an elevation of 3,842m. The hair-rising ridge that leads to Vallée Blanche is the first challenge of the day...





La vallée Blanche, hors-piste sauvage, en plein cœur du massif du Mont-Blanc, s'étire en un long ruban blanc qui chemine entre pics et séracs depuis le piton de l'aiguille du Midi à 3842 mètres.

Devant la Dent du Géant et les arêtes de Rochefort (à gauche), les skieurs passent la jonction du glacier du Tacul et de la Mer de Glace.

By Dent du Géant and the Rochefort ridge (left), skiers pass the Tacul glacier and Mer de Glace junction.

»»» cette première étape : « On fait tout dans la journée histoire de "faire des globules", raconte le premier, on va se balader entre le Rognon et la pointe Lachenal puis derrière le Tacul et le Grand Capucin. Nous préparons le mont Blanc et les dômes de Miage. » Partageant cet enthousiasme, une joyeuse équipe de moniteurs de ski originaires de La Chapelle d'Abondance vient fêter sa fin de saison sous la houlette d'un guide chamoniard, Fred, 30 à 40 vallées Blanches dans l'hiver : « J'ai toujours le même goût, ça change toujours », dit le professionnel en encordant ses ouailles. Ça y est, les skis sont chaussés et le glacier du Géant s'ouvre en une vaste étendue balisée de dièdres et de sommets qui s'étirent encore plus loin, à perte de vue. Tour Ronde, Dent du Géant, arête de Rochefort, Grandes Jorasses, aiguille de Triolet, et en revenant vers la vallée de Chamonix, Courtes, Droites, aiguille Verte, Drus, etc. Une famille franco-allemande n'en finit pas de s'extasier : « On a skié tout autour, ici, c'est l'endroit le plus magnifique qu'on

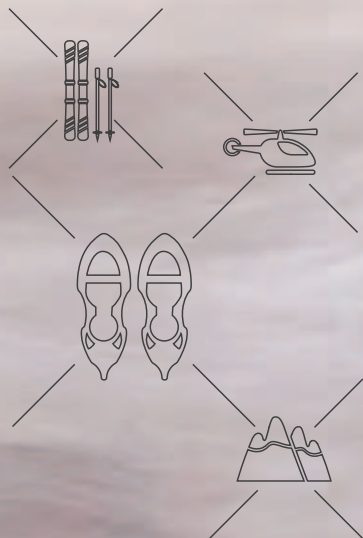
puisse faire avec des skis », raconte le père, Martin, épaté. Sur un mamelon dominant, pas le temps de discuter : visiblement inquiet, un coach allemand hurle ses ordres à un élève parapentiste indiscipliné parti un peu trop à droite, vers la pointe Lachenal. Plus bas, le petit peuple des skieurs suit la trace, éparpillé dans l'immensité. Les moniteurs de ski de La Chapelle ont opté pour une variante, l'itinéraire de L'Envers. D'autres se sont arrêtés pour observer des petits points, des randonneurs en peaux de phoque qui s'élèvent sous le couloir Gervasutti, pente raide habituellement pratiquée dans le sens inverse par les très bons skieurs. Où vont-ils ? Des tentes isolées, improbables bouts de toiles au milieu du grand blanc, s'agitent sous la bise qui se lève, dans l'attente de leurs propriétaires, alpinistes perdus dans les nuées. On bifurque à gauche vers le refuge du Requin, dominé par la dent éponyme, silhouette repère pour alpinistes. Sous le Gros Rognon, avant la cassure du glacier, les »»»

RAQUETTES - SKI HORS PISTE - VALLÉE BLANCHE - HÉLISKI

VIVEZ L'EXPERIENCE MONT-BLANC

LIVE THE MONT-BLANC EXPERIENCE

Design  KALISTENE

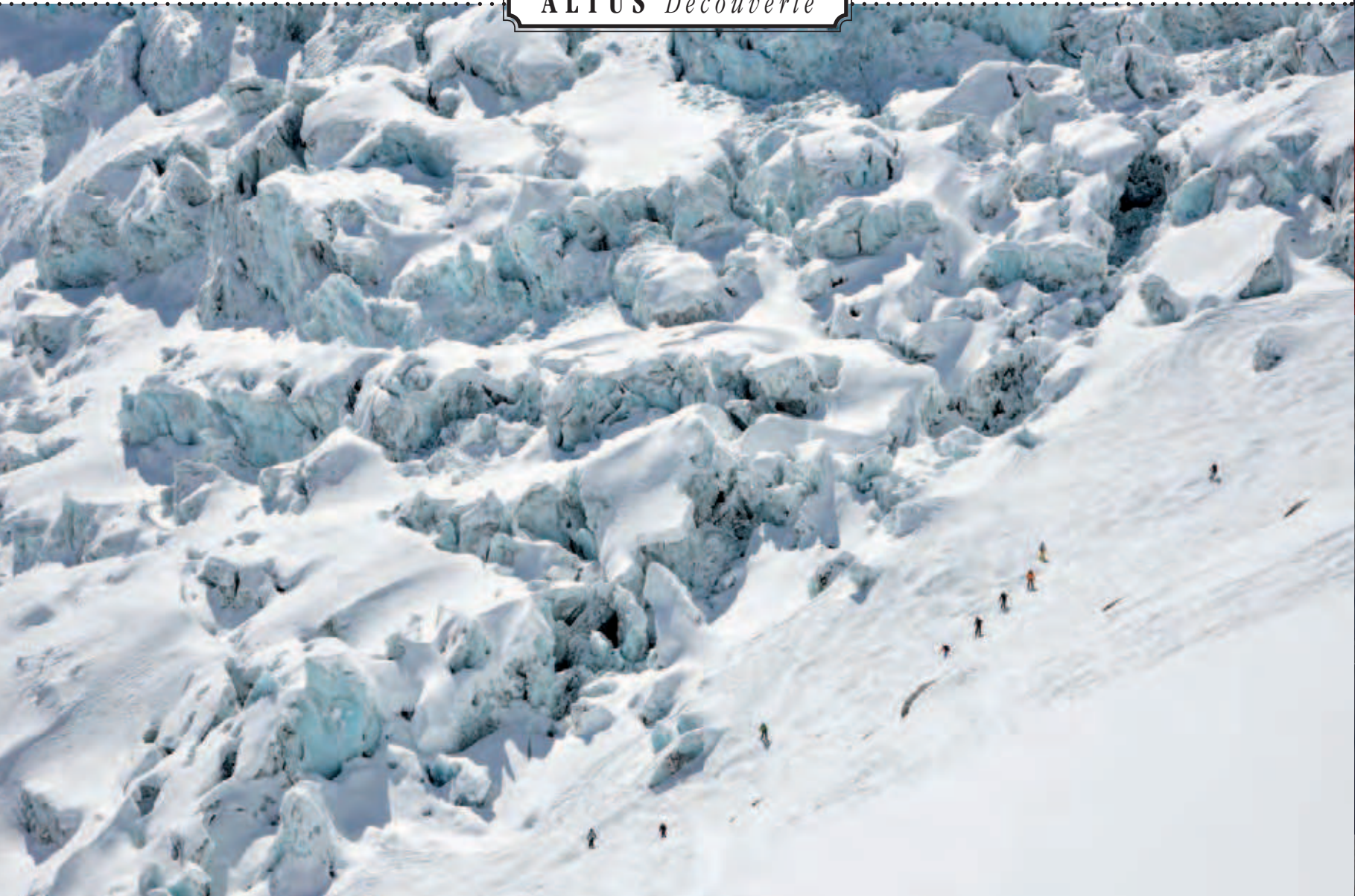


WWW.
MONTBLANC
SKIGUIDE
COMPAGNIE
.COM



MONT BLANC
SKI & GUIDE
COMPAGNIE





En contrebas, les séracs du Géant viennent cascader en une toile organique bleutée qui charrie du sable et des monolithes de glace, une force brute et primitive surgie du chaos.

Depuis le refuge du Requin, la vue sur les séracs du glacier du Géant est absolument fantastique.
From the Requin refuge, the view of the seracs at the Géant glacier is absolutely spectacular.

➤➤➤ skis doivent épouser un long dévers qui fatigue la jambe amont. Au niveau de l'arrivée de la pente du Petit Envers, striée de zigzags, les cuisses brûlent sous les glaçons géants. Pas question de traîner sous ces pentes qui ont pris le chaud.

PAUSE AU REQUIN

On traverse en vitesse d'anciennes traces d'avalanches pour rejoindre le refuge posé sur un éperon. En contrebas, les séracs du Géant viennent cascader en une toile organique bleutée qui charrie du sable et des monolithes de glace, une force brute et primitive surgie du chaos. C'est l'heure de la pause au Requin, à l'abri de la bise glacée qui s'engouffre dans les tunnels de neige taillés de part et d'autre du bâtiment. On retrouve les moniteurs de l'ESF, un couple venu d'Annecy, des clients anglais et une famille franco-hongkongaise : « Je suis surpris par le niveau, constate le père, Dominique, déjà venu il y a très longtemps, on devrait parler d'une piste rouge non damée,

il faut avoir une bonne condition physique. Ma belle-fille souffre un peu. » Si la gentille demoiselle est à la peine, Evan, un petit bonhomme de 8 ans inscrit au ski-club de Combloux, n'éprouve que du plaisir à la mi-temps de sa première vallée Blanche avec son papa.

C'est l'heure de quitter le promontoire pour rejoindre la Mer de Glace et la dernière partie de l'itinéraire. Sous les séracs du Géant, la Salle à Manger est désormais délaissée pour un endroit plus sûr. Des groupes pique-niquent. D'autres tentent la sieste au son du glacier qui se décroche par petits bouts. En escadrilles serrées, des chocards viennent glaner quelques miettes de ces festins éphémères.

LIGNE D'ARRIVÉE

On glisse désormais sur le glacier du Tacul, qui s'en va nourrir la Mer de Glace. Réchauffées par le doux soleil printanier et libérées des glaces, les moraines se délitent, laissant échapper un bruissement permanent. ➤➤➤

Sebastien Bohin - Grandes Jorasses
Jon Griffith



TRILOGY LIMITED SERIES



*585 grammes de pure innovation.

TRILOGY GTX PRO JKT

585 GRAMS OF PURE INNOVATION*

585 grammes de pure technique pour cette veste de protection efficace, imperméable et respirante offrant une grande liberté de mouvement. Avec capuche à visière laissant un large champ de vision et compatible casque. Bien adaptée à l'alpinisme.

Bénéficiant de la haute technologie



MILLET

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





➤➤➤ Le glacier a perdu de sa blancheur : jonché de blocs erratiques, il oblige à un gymkhana léger, sur la crête des «vagues», avant de converger vers la «ligne d'arrivée». Les pentes se sont apaisées, obligeant parfois à la recherche de vitesse, et gare aux snowboarders qui n'auraient pas anticipé. Quelques bédrières taillées par l'eau de fonte laissent entrevoir des abîmes gris bleutés. Les cailloux jonchent le parcours, par poignées. En contrebas, l'accès à la grotte de glace se profile, qui vient signaler la fin de l'aventure. Le réchauffement climatique ayant fait des siennes, il faut déchausser pour remonter pendant une vingtaine de minutes des escaliers métalliques, ski sur le dos, jusqu'à une petite télécabine qui rejoint le train du Montenvers. Bienvenue dans le monde des vivants. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet

À l'ombre du Petit Rognon, la descente se poursuit au cœur du glacier du Géant. *Below Petit Rognon, the descent takes you across the heart of the Géant glacier.*

PRATIQUE

Cet itinéraire hors-piste se déroule sur un terrain glaciaire de haute montagne de 20 kilomètres qui n'est ni balisé ni sécurisé. Il est donc nécessaire d'être un très bon skieur en toutes neiges avant de l'emprunter, et de bien mesurer ses capacités qui peuvent être amoindries par le froid et le manque d'oxygène. Prévoir de s'équiper d'un DVA (Détecteur de victimes en avalanche), d'une pelle, d'une sonde et d'un baudrier et ne pas hésiter à faire appel à un guide de haute montagne qui vous encadrera en toute sécurité.

PRACTICAL INFO

This off-piste itinerary is a 20 km long journey over glacier, high-altitude mountain terrain that is neither marked nor patrolled. You have to be an expert skier on all types of snow to venture onto it, and estimate your physical abilities, that could be hampered by the cold and the lack of oxygen. Avalanche transceiver, shovel, probe and a harness are a must, and for extra safety: hire a professional mountain guide to take you.

Ravel &co

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



— nouveau —
MAGASIN

Votre Spécialiste Vente et Location de Ski de fond, Ski alpinisme, Ski alpin & Trail

Chamonix : 53 avenue du Mont-Blanc / 04 50 53 02 49
magasin.chamonix@ravel-sportshop.com

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

www.ravel-sportshop.com





Vallée Blanche in a Day

Aiguille du Midi, 10th April 2015. With a winter's paradise at their feet, a group of expectant riders are getting ready, huddled together in a wind-blown corridor, providing only little protection from the elements. Some hearts are beating extra fast, as a result of the lack of oxygen and the excitement of the first time experience. Vallée Blanche is a majestic back-country itinerary in the heart of the Mont Blanc massif, stretching out like a long white ribbon, winding its way between peaks and seracs from Aiguille du Midi, 3842m, and the Montenvers station, nearly 2000m further down. A journey that rarely leaves you cold.

ON THE RIDGE

Among dream seekers that day, local guys Sebastien and Thierry are getting ready for a big day, walking through the tunnel of ice that leads to this mountain universe. "We're both craftsmen. We've taken a day off. We're going to do the classic itinerary and enjoy, the scenery, the conditions and our picnic. On my first time, sixteen years ago, I was able to go all the way down to Chamonix without taking my skis off." These two are taking it easy, but others keep a very close eye on the space clearing up on the ridge, where a narrow trail leads to the start of the runs. This ridge is perceived as one of the trickiest bits, especially if you suffer from vertigo. Fixed ropes help ease the stress, but are not fully reassuring.

Whether you are a return visitor or a first timer, Vallée Blanche will not leave you indifferent. Between peaks and blocks of ice, from Aiguille du Midi to the Montenvers station, here is our account of a day breaking the routine.

END OF THE SEASON

Emilien and Lulu are two young alpinists from Sallanche, and had no trouble getting past this first step. "We're doing a lot in one day so that we can boost our blood cells. We're preparing for Mont Blanc and the Miage domes." The enthusiasm is shared with a boisterous group of ski instructors who are celebrating the end of their season in company of Chamonix mountain guide Fred. He does the Vallée Blanche between 30 and 40 times each winter. "I always enjoy it as much, as it's different each time," he says whilst roping up his fledglings.

Once the skis are on, the Géant glacier lies ahead. A vast domain with endless views of snow-clad mountains; landmarks such as Tour Ronde, Dent du Géant, Grandes Jorasses, Aiguille Verte, Drus and other famous peaks up close. A French-German family are raving about the spot: "We've skied all around, but this is the most

beautiful place you can come and ski," says the dad, amazed. A German guide is shouting urgent instructions to a paraglide student veering off too far to the right, towards a cliff. Below, skiers turn into tiny figures in a sea of white as they make their way along the trail. Some stop to look at the view, and a group of ski tourers are climbing up the steep hill below the Gervascutti gully. Where might they be going? A few scattered tents waiting for their people to come back, alpinists out on an adventure. Veering off to the left towards the Requin refuge, overlooked by the rock with the same name and a landmark for alpinists. Below Gros Rognon, there's a long, tiring traverse, followed by a thigh-burning slope at Petit Envers. No question of stopping on these warmed-up slopes however...

STOPPING AT THE REQUIN

We cross old avalanche debris as fast as possible to get to the safety of the refuge on its spur. Below, we watch the seracs broken loose from the Géant glacier, representing a raw and primitive force of nature. Time for a stop at the Requin, away from the chilling wind. We meet the group of ski instructors again, some Brits and also a French Hong Kong family. "I'm surprised at the level of difficulty," says the father, Dominique. "It's like an ungroomed, red run, you really need to be fit. My stepdaughter is finding it hard." However, Evan 8 years old and a member of the Combloux ski team, is having a great time skiing Vallée Blanche for the first time with his Dad. Time to leave and cross Mer de Glace and the last part of the itinerary. Below the seracs, some groups are enjoying their picnics, and others are just having a rest and listening to the crackling sound of the glacier ice. Flocks of Alpine choughs are sweeping in to search for a few lost breadcrumbs.

AT THE FINISHING LINE

We keep going on the Tacul glacier, which feeds into Mer de Glace. Warmed up by the spring sunshine and freed from ice, the moraine is breaking off in a gentle sound of rock touching rocks. The glacier is no longer pure white, and skiing across it is like doing an obstacle course, staying on top of the crests before coming to the "finishing line". The slopes are gentler, and snowboarders have to watch out not to lose too much speed. As there are more and more rocks on the surface, you start to see the entrance to the ice cave, signalling the end of the adventure. As a result of global warming, you have to take your skis or boards off and embark on a twenty minute climb up metal steps to reach the gondola that can take you back to the Montenvers train. Welcome back to the land of the living. ■

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



Chaussure personnalisée



Chausson personnalisé



Chaussette
technique & chauffante



Protection tibiale



Semelle sur-mesure



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

Team Chamonix Mont-Blanc, bannière de champions

Afin de valoriser le potentiel sportif et l'image de la vallée, le team Chamonix Mont-Blanc a vu le jour il y a un an et demi. Une association originale qui entend fédérer et stimuler les énergies. Présentation et portraits de champions.

Romain Desgranges, Guillermo Fayed, Doud's Charlet, Aurélien Ducroz. Si ces noms ne vous disent encore rien, il faudra vous mettre au diapason. Ces champions font partie des nombreux Chamoniards qui brillent au plus haut niveau lors des compétitions internationales (respectivement en escalade, ski alpin, snowboard freeride, ainsi que voile et ski freeride). Afin de souligner le dynamisme constitué par le vivier de sportifs de la vallée, et de leur donner l'occasion de se rencontrer et de partager, la commune, le club des sports, l'office de tourisme et la Compagnie du Mont-Blanc ont lancé à l'été 2014 le team Chamonix Mont-Blanc. Pour Marie-Noëlle Fleury, vice-présidente de la communauté de communes de la vallée de Chamonix en charge des sports, cette association permet essentiellement aux athlètes «*de se rencontrer, de vivre et de partager des expériences et des émotions.*» Le team a aussi été mis en place afin de faciliter la reconnaissance des sportifs au sein de la communauté ainsi que la notoriété de Chamonix via la diffusion de banderoles et de spots vidéo. Il entend par ailleurs servir de levier pour la mise en œuvre de journées de cohésion et d'apprentissage. À terme, et avec l'appui des socioprofessionnels de la commune, le team

devrait multiplier les actions collectives de communication ainsi que les moments de formation.

22 athlètes ont déjà été intégrés au team

Chamonix Mont-Blanc :

- ▶ **Biathlon** : Enora Latuilière, Clément Dumont ;
- ▶ **Combiné nordique** : François Braud, Geoffrey Lafarge ;
- ▶ **Escalade** : Romain Desgranges ;
- ▶ **Saut spécial** : Vincent Descombes-Sevoie ;
- ▶ **Ski alpin** : Guillermo Fayed, Blaise Giezendanner, Camille Verrier, Anthony Obert ;
- ▶ **Skicross** : Jonas Devouassoux ;
- ▶ **Ski de fond** : Mathias Wibault, Damien Tarantola ;
- ▶ **Ski freeride** : Aurélien Ducroz, Sam Favret, Léo Slemett, Jordan Bricheux ;
- ▶ **Snowboard freeride** : Jonathan Charlet, Christophe Charlet, Camille Armand ;
- ▶ **Trail running** : Sacha Devillaz ;
- ▶ **VTT** : Benjamin Verrier.



Clément Dumont, à l'école de l'effort

Avec son mètre quatre-vingt-seize, le jeune Clément Dumont pourrait toiser de haut ses camarades du team. Il cultive en réalité le goût de l'entraînement et de l'humilité, onze mois sur douze, dans le secret du pôle France, à Prémanon, dans le Jura.

«*Le biathlon est un sport élitiste, on ne peut pas en faire pour le plaisir, tranche-t-il, on n'est pas beaucoup, il est dur de percer.*» Pour se motiver, Clément peut s'inspirer de son père, ancien champion olympique passé par Calgary et Albertville avant de devenir entraîneur de l'équipe militaire à Chamonix. Il compte surtout sur lui-même pour passer les paliers qui le séparent du top



niveau. L'hiver dernier, il a remporté le petit globe de cristal de l'individuel, sur le circuit IBU, la «*ligue 2*» du biathlon, un résultat qui l'encourage à forcer les portes de l'équipe de France A. La perspective de voyages et de partages avec le groupe fait aussi partie de ses motivations. Mais pas seulement : «*Je ne prends pas le départ pour cueillir des pâquerettes*», avertit-il.

Enjoys physical effort

At 1.96m tall, the young Clément Dumont towers over most of his team mates, but is humble and loves training. He spends 11 months per year in the Jura, training with the French federation. "Biathlon is a very elitist sport, you can't really do it as a hobby," he says. "There aren't many of us but it's hard to be the best." His father could be source of motivation, as he was an Olympic champion and went both to Calgary and Albertville, before being hired as a coach for the army team in Chamonix. Making it up the final step of the ladder to the very top is down to him and him alone. Last year, he won the crystal globe in the IBU, which is the second division in biathlon. This excellent result has motivated him to keep trying to get into the French team. Travelling and being part of a group are the main bonuses, but he also says: "I don't start a race to pick daisies along the way."

CARTE D'IDENTITÉ / ID CARD

- **Date de naissance** / date of birth : 22/07/1993.
- **Taille** / Height : 1,96 m.
- **Poids** / Weight : 78 kg.
- **Palmarès** / Results : vainqueur IBU cup 2015 / winner of the IBU cup 2015.

Team Chamonix Mont-Blanc, a line of champions

In order to highlight and promote the sports potential of the valley, Team Chamonix Mont-Blanc was created a year and a half ago, providing unity and common goals. We check out the club and its star members.

Romain Desgranges, Guillermo Fayed, «*Doud's*» Charlet and Aurélien Ducroz. If you haven't yet heard the names, you should have a look around. They are all sportsmen from Chamonix that compete in the very top level in their individual sports (climbing, alpine skiing, freeride snowboarding/sailing and freeride skiing respectively). As a testimony to the valley's great potential for breeding top athletes, and to help them support each other, the town council got together with the sports club, the tourist office and the Compagnie du Mont-Blanc. Together they started Team Chamonix Mont-Blanc in the summer of 2014. It has generated a natural meeting point for the athletes, but also helps to promote Chamonix via video footage and other adverts. The team also tries to combine their training camps and marketing efforts.

SKI ALPIN / ALPINE SKIING

Blaise Giezendanner, à la découverte du monde

«*Avec ou sans toi*», telle pourrait être la devise de ce solide gaillard qui s'est fait tatouer sur la peau les paroles de U2, son groupe de rock favori. Son histoire s'apparente en effet un peu à celle d'une revanche : délaissé par les groupes régionaux pour ses piètres résultats avant d'être couvé par le club de Chamonix, l'adolescent a été pris en main par un coach personnel pour courir depuis l'hiver dernier en catégorie senior sur le circuit coupe du monde. Stimulé par un certain Guillermo Fayed, Blaise est un adepte de la vitesse et de l'adrénaline. Un goût pour la compétition qui n'altère pas sa culture des fondamentaux : «*Je ne veux pas viser trop haut dès le début*», simplement «*marquer des points en coupe du monde*», dit cet étudiant en licence professionnelle à Annecy. Amateur de voyages, de golf et de football le dimanche – «*même si je n'ai pas le droit*» –, le jeune champion mesure aussi le chemin parcouru. «*Il y a quinze ans, je ne pensais pas en être là*», conclut-il.



Enjoys exploring the world

"With or without you". That seems to be the motto of this solid guy, who actually has a tattoo with the line from U2, his favourite band. His life story looks a little like revenge. Excluded from the regional teams due to poor results before coming to Chamonix, he was coached privately as a teenager and competes in the senior World Cup since last winter. Spurred on by a certain Guillermo Fayed, Blaise thrives on speed and adrenalin. Although he loves competing, he is keeping his feet on the ground. "I'm not aiming too high in the beginning, I just want to get some world cup points." He also studies for a professional degree in Annecy. He enjoys travelling, golf and playing football on Sundays. "Fifteen years ago, I would never have guessed I would get this far."

CARTE D'IDENTITÉ / ID CARD

- **Date de naissance** / date of birth : 29/11/1991.
- **Taille** / Height : 1,81 m.
- **Poids** / Weight : 86 kg.
- **Palmarès** / Results : 8^e des championnats de France de ski (Serre-Chevalier, 2015), 2^e du Super G de Grandvalira-Soldeu (course Fis, 2015) / 8th in the French ski championships (Serre Chevalier, 2015), 2nd in Super G in Grandvalira-Soldeu (Fis race, 2015)

BIATHLON

Enora Latuillière, révélation hyperactive

Parce qu'elle «*détestait le ski de fond*», elle s'est orientée vers le biathlon. Étrange destin que celui d'Enora Latuillière, jeune championne nourrie au ski alpin avant de basculer vers le nordique. Si elle a débuté tardivement, elle a compensé ce retard grâce



aux infrastructures de l'EMHM (École militaire de haute-montagne), qui lui ont permis de se perfectionner au tir à 10 mètres, école qui l'a même intégrée dans ses rangs. Désignée révélation de l'année 2015 par l'IBU, la championne a explosé au plus haut niveau en devenant vice-championne du monde avec le relais dames. Hyperactive

– c'est elle qui le dit – et mue par une motivation sans faille, la jeune femme s'entraîne chaque été à La Féclaz, dans les Bauges. Elle avoue avoir fini l'hiver 2015 sur les rotules, mais s'apprête à repartir sur les chapeaux de roue. «*Ma motivation est de monter sur des podiums dans quelques années et de faire une médaille au JO*», affiche-t-elle, volontaire. Pour cela, elle veut muscler son mental, qui la fait encore pêcher au tir, et cultiver l'esprit d'équipe qui l'a portée au plus haut niveau cette année.

Hyperactive revelation

Because she "hated cross-country", she started doing biathlon. She started off with alpine skiing, but changed to cross-country and biathlon. She was a late starter, but has compensated by making the most of the Army school's training grounds, where she can fine-tune her 10 metre shot. Designated revelation of the year in 2015 by the IBU, she has rocketed to the very top by winning a silver medal in the world championships in the ladies' relay game. In the summers, she keeps training, and admits to having come out of the winter season exhausted in 2015. She will soon be ready to go again, and her aim is to win an Olympic medal in a few years' time. She needs to improve her mental strength, because it sometimes lets her down in the shooting, and she would like to explore the team spirit that brought her to the top this year.

CARTE D'IDENTITÉ / ID CARD

- **Date de naissance** / date of birth : 31/07/1992.
- **Taille** / Height : 1,65 m.
- **Poids** / Weight : 58 kg.
- **Palmarès** / Results : vice-championne du monde en relais par équipe (mars 2015) / Silver medal in the relay race in the world cup (March 2015).



REJOINS-NOUS DEVIENS AMBASSADEUR EIDER

WWW.EIDER.COM/AMBASSADORS

Eider Shop
20 avenue Ravel le Rouge
74400 Chamonix
04 50 53 74 95



Credit photo : F. Marnasler

TREKKING HIKING BIVOUAC

- Map icon
- Hiker icon
- Weather icon (cloud and rain)
- Hiker with poles icon
- Compass icon
- Binoculars icon
- Tent icon

LAFUMA / EIDER SHOP
165 RUE DU DR PACCARD
74400 CHAMONIX
TÉL. : 04 50 53 30 98

Lafuma
AWAY HAS NEVER BEEN SO CLOSE

Credit photo: Stier Canale

SKI DE FOND / CROSS-COUNTRY SKIING

Damien Tarantola, la glisse dans les gènes

«J'ai dû commencer le ski de fond dans le val Ferret à l'âge de trois ans», se souvient Damien, l'un des hérauts d'une famille qui vit et respire nordique.

Après avoir grandi, et gravi les échelons, le jeune homme a brillé en coupe d'Europe dans la catégorie des moins de 23 ans, coaché par un certain Vincent Vittoz. Pas suffisant pour contenter ce champion qui vise le circuit coupe du monde, puis les championnats du monde et les Jeux olympiques. Assidu et discipliné à l'entraînement, celui qui est aussi le président du



team Haute-Savoie Nordic, «pour l'aventure humaine», s'entraîne sur roulettes et dans les Aravis à la belle saison, puis sur les skis et sur le circuit artificiel d'Oberhof dès le mois de septembre. Pas forcément très excitant, mais «la réussite dépend du feeling, du fart et surtout du mental, à 80%». Avec son BEP charpente et son bac pro menuiserie en poche, le jeune homme a déjà pensé à la suite à donner à sa carrière. Mais pas dans la construction: «J'aimerais coacher dans le monde du ski. Je suis en train de préparer mon brevet d'État», conclut-il.

A natural born skier

"I think I started skiing when I was around three," remembers Damien, who is from a family of skiers. Having grown up and moved up the ranks, he made a name for himself in the European cup for under 23s, coached by Vincent Vittoz. But this young skier wants more, and is aiming for the World Cup, then the World Championships and the Olympics. Greatly disciplined in his training, he trains on roller skis in the Aravis range in the summers, and on the artificial trail in Oberhof from September onwards. Perhaps not very exciting, but "success comes from the feeling, the waxing and especially your mental strength, to 80%". A trained carpenter, this young man already knows what his future career will look like. "I'd like to be a ski coach, and I'm training for my diploma."

CARTE D'IDENTITÉ / ID CARD

- **Date de naissance** / date of birth : 14/10/1991.
- **Taille** / Height : 1,76 m.
- **Poids** / Weight : 76 kg.
- **Palmarès** / Results : 2^e lors des championnats du monde U23 de skiathlon (février 2014), 3^e lors de la finale de coupe d'Europe à Chamonix (mars 2015) / 2nd in the U23 World Championships in skiathlon (February 2014), 3rd in the final of the European Cup in Chamonix (March 2015).

SKI-CROSS

Jonas Devouassoux, un gladiateur dans le portillon

Une barbe fleurie, une carrure de déménageur et une discipline, le ski-cross, qui détonne encore dans le milieu du grand cirque blanc. Jonas présente un profil atypique dans une vallée toute tournée vers le ski de descente et le freeride. Un choix qu'il assume sans hésitation: «Le ski-cross constitue la discipline la plus complète du ski. Il faut être fort dans les courbes, avoir une bonne glisse, être à l'aise en l'air et sur tous les mouvements de terrain. J'aime l'adrénaline et la confrontation directe.» Sous l'air tranquille, le gaillard cache ainsi un esprit de gladiateur: «Dès que les portillons de départ s'ouvrent, les fauves sont libérés, reconnaît-il, ce qui me plaît, c'est de battre mon adversaire direct, de marquer l'esprit des autres.» Derrière le discours guerrier, l'Argentérod préfère en réalité la dimension tactique de son



sport. Il a déjà brillé au plus haut niveau, mais est resté marqué par sa 10^e place aux JO de Sotchi. En attendant 2018, il apprécie les moments partagés avec sa «seconde famille du ski-cross».

A gladiator at the departure gate

With his fluffy beard, strong build and ski-cross competitions, Jonas is unusual in the valley, where people are more

interested in downhill and freeride skiing. But he enjoys it: "Ski-cross is perhaps the most all-round of all ski events. You have to be really good in the turns, go fast, be able to take big jumps and absorb the terrain. I like the adrenalin and the direct confrontation." So, there's a gladiator hiding behind the jovial surface... "As soon as the departure gate opens, it's like freeing the animals," he laughs. "I love beating my top rival, making my mark." He actually also enjoys the tactics in his sport. He has had some excellent results, but was disappointed with his 10th place at the Winter Olympics in Sotchi. Now waiting for 2018, he enjoys hanging out with his "second family – the ski-cross community."

CARTE D'IDENTITÉ / ID CARD

- **Date de naissance** / date of birth : 23/10/1989.
- **Taille** / Height : 1,80 m.
- **Poids** / Weight : 91 kg.
- **Palmarès** / Results : 10^e des JO de Sotchi, vainqueur d'une épreuve de coupe du monde (Canada, 2013) / 10th at the Winter Olympics in Sotchi, winner of a world cup event (Canada, 2013).



NOS TESTS N'UTILISENT QUE DES PRODUITS NATURELS ET LOCAUX: LE VENT, LE FROID ET LA NEIGE.

MT. HOOD.
2AM. -5F



Chez Columbia, Portland, Oregon, les glaciers sont notre terrain de jeu. Nous y avons d'ailleurs testé la nouvelle veste Heatzone 1000 TurboDown. Grâce à sa doublure Omni-Heat Reflective et sa conception TurboDown Wave, elle vous tiendra au chaud aussi longtemps que vous resterez là-haut.

#TESTEDTOUGH



 **Columbia**

FREERIDE

Léo Slemett, skieur voyageur

Plutôt attiré par les backflip que par les piquets, Léo a vite pris la tangente, s'essayant au freestyle dès ses 12 ans avant d'embrayer sur le freeride à 17 ans. Intégré au sein du Young Riders Crew, académie pour jeunes skieurs créée par Greg Liscot, le skieur bénéficie depuis des conseils du coach et d'horaires aménagés. Il en a profité pour passer une licence en commercialisation, gestion et marketing et prépare son Brevet d'État de moniteur de ski. Adeptes des pentes du Brévent, où il «*répète les gammes*» et enchaîne les dénivelées négatives, Léo est aussi amateur d'expéditions lointaines. Il est allé skier dans les îles Lofoten, en compagnie d'un certain Aurélien Ducroz, a rallié la Sibérie avec une skieuse russe, un photographe et un cameraman et a aussi skié et navigué au Groenland. «*Tu vis avec les icebergs, il y a des surprises tous les jours et des échanges très riches. J'aime voyager*», dit-il. Du haut de ses 22 ans, le sportif gère déjà sa carrière et son image, en vrai pro. Sur les skis, il progresse chaque année au point de viser le top 10 mondial.



Ski traveller

With a preference to back flips over slalom gates, Léo first tried freestyle skiing at the age of 12, and then continued with freeriding at the age of 17. Enrolled in the "Young Riders Crew", a ski academy created by Greg Liscot, he benefitted from expert coaching and adapted schooling. He earned a degree in marketing and is now getting ready for his ski instructor's exam. He loves Brévent, where he "practises scales", but is also keen on faraway expeditions. He skied in the Lofoten islands with Aurélien Ducroz, toured Siberia with a Russian skier and a film crew, and has also skied and sailed around Groenland. "You live surrounded by icebergs, and there is something unexpected every day. Wonderful. I love travelling," he says. Only 22 years old, he already manages his career as a pro. Still in progression, he is aiming for the top ten in the world.

CARTE D'IDENTITÉ / ID CARD

- ▶ **Date de naissance** / date of birth : 16/06/1993.
- ▶ **Taille** / Height : 1,75 m.
- ▶ **Poids** / Weight : 72 kg.
- ▶ **Palmarès** / Results : 14^e au classement général du freeride world tour 2015 / 14th in the global ranking in the Freeride World Tour 2015.

COMBINÉ NORDIQUE / NORDIC COMBINED

François Braud, un avenir sans Jason

Le skieur a percé au plus haut niveau cette année en remportant en février 2015, associé à Jason Lamy-Chappuis, le relais, catégorie grand tremplin, des championnats du monde de Falun. Revenu de Suède avec deux autres médailles, le Chamoniard se positionne désormais comme le digne héritier de son «*meilleur ami*», qui vient de prendre sa retraite sportive. Originaire de Pontarlier, dans le Doubs, François a été naturellement trempé dans le ski de fond – son frère était en équipe de France et son père a participé vingt fois à la Transjurassienne –, mais c'est à Chamonix, où il a débarqué à l'âge de 4 ans, qu'il a découvert le saut. Une révélation qui l'a convaincu de marier les deux disciplines, subtil équilibre entre rapidité et tonicité. Intégré à l'EMHM, il partage son temps entre ses entraînements individuels, les compétitions estivales ainsi que les stages à l'étranger. Gonflé par ses titres hivernaux,

il aborde en confiance la nouvelle saison avec pour ambition d'«*engranger des podiums*».

A bright future even without Jason

Reaching the very top level in February 2015 year by winning, in a team with Jason Lamy-Chappuis, the relay race in the world championships in Falun. He came back from Sweden with two further medals to his

name, and could now rightly pretend to be the next in line after his "best friend", who has just retired from his sports career. François was brought up on cross-country skis, with a brother in the French team and a very keen skier as a Dad. When he came to Chamonix at the age of 4, he discovered ski jumping. The two sports combine well in a subtle balance between speed and strength. A student at the Army mountain school EMHM, he navigates between individual training sessions, summer competitions and training camps abroad. Boosted by his success last winter, he is confident for the next season, and is aiming to "climb some podiums."

CARTE D'IDENTITÉ / ID CARD

- ▶ **Date de naissance** / date of birth : 27/07/1986.
- ▶ **Taille** / Height : 1,77 m.
- ▶ **Poids** / Weight : 63 kg.
- ▶ **Palmarès** / Results : Médailles d'or et de bronze en relais et argent en individuel aux championnats du monde (Falun, février 2015) / Gold and bronze medals in the relay and an individual silver at the World Championships (Falun, February 2015)



Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet



GROSSET-GRANGE



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

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

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

DELUXE - TRANSFERS .COM



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



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





Quand la neige ne tombe pas du Ciel...

Face à l'évolution du contexte climatique et à la pression touristique grandissante dans les stations de ski, l'utilisation de la neige de culture est devenue incontournable. Entre secrets de fabrication, infrastructures innovantes et enjeux écologiques, nous avons suivi les nivoculteurs dans les entrailles de la montagne, pour comprendre comment l'or blanc sort de terre...





Pour alimenter en eau les perches argentées qui crachent la neige de culture sur les pistes, des kilomètres de réseaux de tuyauterie conduisent au cœur du processus : l'usine à neige.

To provide the silvery poles with water so that they can spit out cultured snow on the slopes, kilometres of underground pipes run to the heart of the system: the snow factory.

Chaque automne, c'est désormais le même rituel pour les experts de la neige de culture. Novembre arrive, et avec lui le moment de mettre en route les machines. Dès les premiers frimas, le chuintement des canons vient troubler le calme de l'altitude, et, ici et là, des tas de neige s'amoncellent sur les pistes herbeuses. Les nivoculteurs prennent souvent de vitesse la nature, et créent une sous-couche pour améliorer la tenue des premières précipitations. Il y a trente ans, la neige de culture (à l'époque appelée « neige artificielle ») était utilisée de façon ponctuelle pour faire face à un manque de neige exceptionnel. Désormais, les enneigeurs (ou canons à neige) sont installés de façon permanente sur les pistes. Si Chamonix ou Crans Montana ont équipé entre 15 % et 20 % de leurs pistes, Serre Chevalier peut produire de la neige de culture sur plus de 30 % de son domaine, un chiffre qui peut même grimper jusqu'à près de 40 % à Verbier, Val Thorens ou Val d'Isère, et même jusqu'à 55 % à Courchevel et Méribel !

UNE NEIGE PROPRE

Aux perches argentées qui jalonnent les pistes, s'ajoute un dispositif complet, avec des kilomètres de réseaux souterrains, des retenues collinaires (lacs artificiels d'altitude) et des usines à neige imposantes, pour la plupart enterrées. Le système de production fonctionne ainsi : l'eau, pompée dans les retenues collinaires ou le torrent (ou en sous-glaciaire, à Chamonix) arrive à l'usine à neige. Elle est filtrée, afin de moins encrasser les machines, puis renvoyée sous pression dans le réseau. Les enneigeurs vont alors la pulvériser dans l'air ambiant : elle gèle instantanément quand la température est négative. La neige de culture ne contient plus de produit chimique depuis plus de vingt ans, c'est de l'eau, de l'air, et c'est tout !

La qualité de la neige produite dépend de plusieurs facteurs : la température et l'humidité de l'air, la pression atmosphérique et le vent. Pierre Mattis, expert nivoculteur à Val d'Isère, connaît bien cette problématique : « Sur une même piste, on peut rencontrer des conditions météo très différentes, par exemple entre le sommet et la partie inférieure, ce qui nécessite des réglages fins et ciblés sur

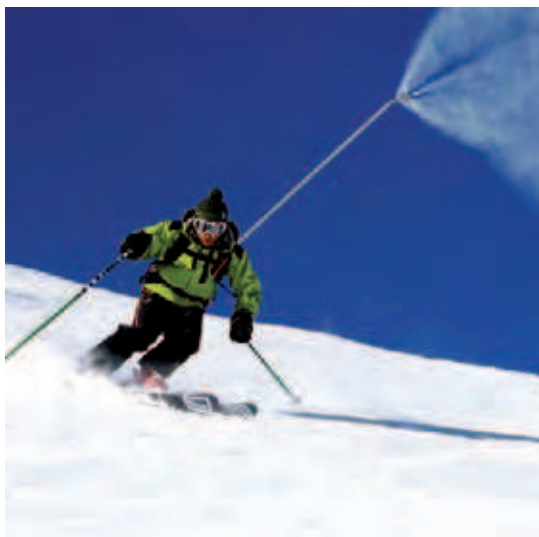


chaque enneigeur. C'est là que s'exprime le talent des nivoculteurs ! À -15° , on obtient une neige douce, alors qu'au-dessus de -5° , cela devient assez difficile à gérer, et plus encore en s'approchant de 0° . » Tout le réseau est informatisé, avec des écrans de contrôle rassemblés dans l'usine à neige centrale. Si une partie du travail des nivoculteurs se déroule donc en sous-sol, auprès des machines et des ordinateurs, ils passent aussi énormément de temps sur le terrain, de jour comme de nuit. Il leur faut maintenir en état et dégager les différents enneigeurs du domaine, parfois totalement ensevelis sous la neige ou la glace. Une tâche physique, qu'ils réalisent dans des conditions extrêmes, sur parfois près de six cents engins !

L'équipe de nivoculteurs est constituée de six à quinze experts selon les domaines skiables. Ils travaillent en étroite collaboration avec les dameurs, afin d'adapter le damage en fonction de la neige produite, ou d'alimenter rapidement les zones qui le nécessitent, >>>

L'eau est pompée dans les torrents ou les retenues collinaires, des réserves d'eau créées artificiellement sur les domaines skiables.

Water is pumped from rivers or reservoirs (artificial lakes built in ski areas).



« *La production de neige de culture démarre en novembre et s'arrête en janvier, de quoi sauver une saison si nécessaire.* »

»»» comme les retours station par exemple. La neige de culture résiste très bien à l'abrasion (le passage des skieurs) et fond moins vite, ce qui représente un atout sur les pistes les plus fréquentées.

La production de neige s'arrête en janvier, mais la neige de culture sauve parfois le début de saison, comme le rappelle notre expert : « *Quand nous avons peu de neige en décembre, comme ça a été le cas l'an dernier, nous pouvons malgré tout ouvrir une grande partie de notre domaine skiable, avec du très bon ski à faire. Cela permet de maintenir les réservations de la clientèle, et donc de faire tourner toute l'économie locale, des remontées mécaniques aux commerces en passant par les hébergements, les moniteurs, etc. Beaucoup d'emplois saisonniers seraient menacés par un mois sans ski.* » Impossible désormais, pour les grandes stations des Alpes, de se passer de cette sécurité-neige, même en haute altitude.

UNE NEIGE QUI VAUT DE L'OR

Les petites stations ont quant à elles bien du mal à suivre cette course à l'armement. Les coûts d'équipement et de fonctionnement sont en effet colossaux. L'installation d'une usine à neige nécessite un investissement

de plus de deux millions d'euros. Quant au fonctionnement, on évalue à environ 1,15 € le mètre cube de neige de culture produite, soit près de 1 500 000 € par an dans les stations qui enneigent le plus.

La neige de culture a un autre coût, écologique, celui-ci. Sa production fait donc l'objet d'un encadrement très strict. Même si les zones montagneuses bénéficient d'une des plus fortes pluviométries en France et donc d'une ressource hydrique abondante, il existe une loi sur l'eau qui encadre son prélèvement. Les stations ne peuvent pas pomper dans tous les cours d'eau, et un arrêté préfectoral contrôle l'utilisation du surplus d'eau potable. Selon une étude d'Atout France pour le ministère du Tourisme, 17 millions de mètres cubes d'eau sont prélevés chaque année pour la neige de culture en France, soit deux fois moins que l'eau destinée aux piscines privées ! Les stations de ski mettent aussi en avant l'aspect provisoire de ce prélèvement, puisqu'à la fonte, l'eau repart dans la nature. Les associations écologiques, comme Mountain Wilderness ont un avis bien différent : « *Cette neige artificielle, plus compacte et moins perméable que la neige naturelle, fond plus tardivement, augmentant les contraintes auxquelles sont soumis les écosystèmes fragiles. Les prélèvements d'eau et cette fonte retardée modifient les régimes hydriques, impliquant également des risques de glissements de terrain et d'érosion. En plus d'être peu* »»»

L'équipe de nivoculteurs est constituée de six à quinze experts selon les domaines skiables. Ils travaillent en étroite collaboration avec les dameurs, afin d'adapter le damage en fonction de la neige produite.

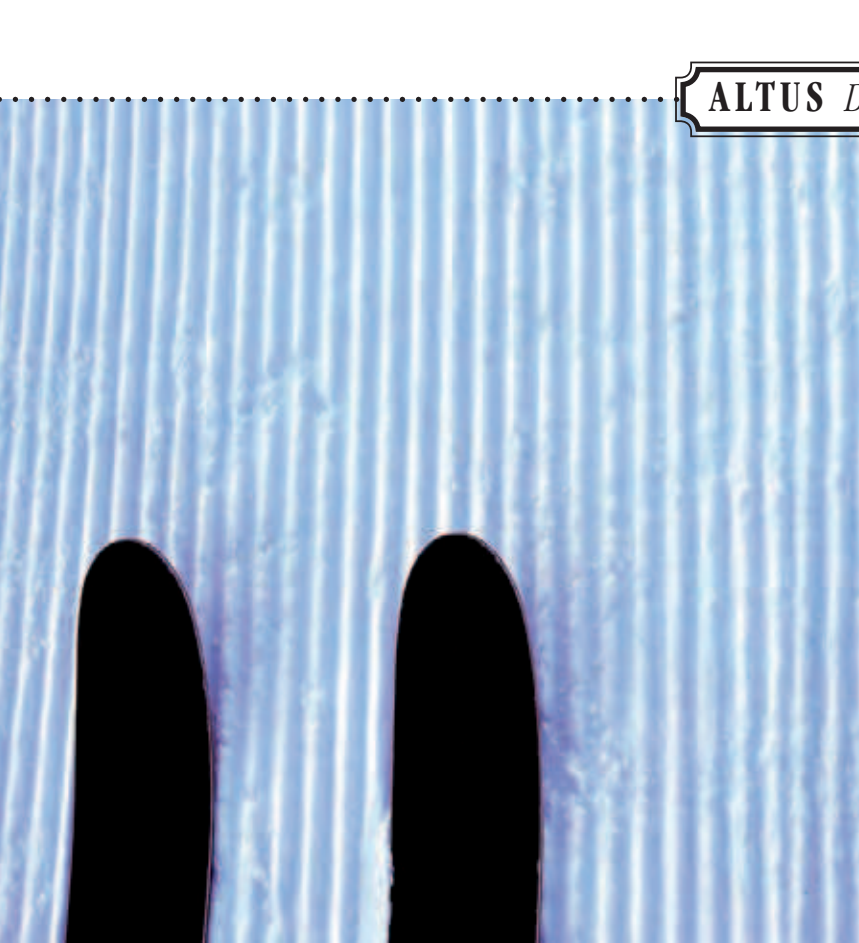
The professional snowmaking team is made up of 6-15 experts depending on the ski area. They work in close collaboration with the snow-grooming team so as to be able to adapt grooming according to the type of snow being produced."



TASTE  ITALIAN
SIDE OF MONT BLANC

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

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



»»» *esthétiques dans le paysage montagnard, les retenues collinaires, construites sur les rares endroits plats, entraînent quant à elles la destruction de milieux humides à forte valeur patrimoniale.* » Comme toute activité humaine, la neige de culture a un impact sur l'environnement. Les stations de ski tentent de le limiter, en réduisant notamment leur consommation en énergie électrique. Val d'Isère Téléphériques est par exemple la première société d'exploitation de remontées mécaniques à être certifiée IO 50001 (norme sur la maîtrise de l'énergie et la diminution des gaz à effet de serre) grâce à différentes actions, dont une réduction de 15 % de ses dépenses énergétiques. L'avenir de la neige de culture réside dans l'évolution technologique, avec des enneigeurs qui progressent pour produire davantage, avec moins d'énergie.

Pour s'affranchir un peu plus encore de la météo, un challenge demeure: réussir à fabriquer de la neige lorsque les températures sont positives. Certains canons en sont déjà capables. Leur appétit énergétique et leur faible rendement limitent leur utilisation à de très petites zones et à des événements ponctuels, mais l'innovation est en marche. ■

UN PEU D'HISTOIRE...

L'invention du canon à neige s'est faite, presque par hasard, par trois agriculteurs américains en mars 1950. En cherchant à protéger leurs cultures du gel grâce à un nuage de brouillard artificiel créé par une sorte de brumisateur, ils eurent la surprise de voir les gouttelettes d'eau se transformer en flocons de neige. L'un des trois breveta le système: le canon à neige était né. La première station européenne à le tester fut le Champ du Feu, dans le Bas-Rhin, en 1963, suivi de peu par Chamonix.

Flaine s'équipa, en 1973, d'une installation d'envergure (sur quatorze hectares), la première du genre en Europe. Petit à petit, de nombreuses stations se dotèrent d'enneigeurs. Après les années « sans neige » 89/90, la neige de culture revêtit une importance plus cruciale encore. Les systèmes se perfectionnèrent, pour devenir moins bruyants et moins gourmands en énergie. L'automatisation des enneigeurs et des salles de machines se généralisa, et les enneigeurs sur perche (aujourd'hui majoritaires) firent leur apparition.

SOME HISTORY...

It was almost by accident that the snow machine was invented. In March 1950, three American farmers were trying to find a way to protect their crops from frost. They were using an atomiser to create an artificial mist cloud, and were surprised to see the water droplets transform into snowflakes. One of the three patented the system and the snow machine was born. Champ du Feu in the Bas-Rhin was the first European ski resort to try it out (in 1963), followed close behind by Chamonix.

Flaine was the first resort in Europe to install them on a large scale. Slowly other resorts started adopting the snow machines. After the poor snowfall cover in 1989/1990 making snow became even more important. The machines became quieter and more energy efficient. Automatic snow machines and factories started becoming more common and the snow lance (now the most widespread) made its appearance.

Texte : Lucy Paltz | Photos : Philippe Royer / Christian Arnal

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.

When SNOW doesn't fall from the sky...

Changing weather patterns and increasing tourism demands in ski resorts means that making snow is now unavoidable. We met the snowmakers behind the process...

Every autumn, the teams of snowmaking experts follow the same procedure: machines are turned on in November, and as soon as the first cold spell arrives, they whirr into action making small mounds of snow on the grassy slopes. Snowmakers are often one step ahead of nature, and build up a good base layer in time for the first snowfall. Thirty years ago artificial snow was only used to make up for a lack of snow. Now, snow machines are installed as permanent fixtures on the slopes. In Chamonix and Crans Montana they can cater for between 15 and 20% of their pistes; in Serre Chevalier it's over 30%; nearly 40% in Verbier, Val Thorens and Val d'Isère; and up to 55% in Courchevel and Meribel!

Each silvery pole that punctuates the slopes is connected to an intricate system, with kilometres of underground networks, mountain reservoirs and large snowmaking factories (mostly underground). Water is pumped from reservoirs or a torrent (or from under the glacier in Chamonix) to the snow factory. It is filtered to reduce the risk of clogging up the machines and sent back under pressure. The snow cannons then pulverise the water into the ambient air: it freezes instantly when temperatures are sub-zero. For over twenty years now, chemical products are no longer used in the production of snow: just water and air- that is all!

CLEAN SNOW

Quality of the snow is dependent on several factors: the air temperature and humidity, atmospheric pressure and wind. Pierre Mattis, a professional snowmaker in Val d'Isère, is well aware of the complications, "Weather conditions can vary tremendously depending on which part of the slope you are on (for example the summit

or the bottom), therefore each cannon must be carefully fine tuned. This is when snowmakers come into their own! At -15°, we produce a soft snow, whereas anything above -5° becomes very tricky, and even more so the closer we get to 0°." The whole network is computerised. Snowmakers work underground on the machines and computers, as well as on site both day and night. The upkeep of the snow cannons (sometimes up to 600 of them) is physically demanding and can be carried out in extreme conditions! There is a team of between 6 and 15 snowmaking experts (depending on the ski area), and they work very closely with the piste bashing teams. The snow is hardwearing and melts slower than natural snow which is a big advantage for busy slopes. Snow production comes to an end in January, but this snow can rescue the start of a season, as reiterated by our expert, "When we don't have much snow in December, like last year, we are still able to open a large part of the ski area and offer great skiing. It means that bookings can still go ahead to keep the local economy going (from ski lifts to shops, accommodation, ski instructors etc...). Many seasonaire jobs would be threatened if there was one month less of skiing." It would now be unthinkable for large ski resorts in the Alps to go without this snow security, even those at high altitude. Smaller resorts though are struggling to follow. The costs involved are too high. Setting up a snowmaking factory costs over two million Euros. Running costs can reach up to nearly 1.5 million Euros per year.

SNOW WORTH ITS WEIGHT IN GOLD

Snowmaking also carries an environmental cost. Production regulations are very stringent. Even if precipitation levels in France are at their highest

in the mountains, there is a law in place restricting the extraction of water. Resorts are not allowed to pump water from all streams and excessive use of drinking water is monitored. According to a study carried out by Atout France for the Minister of Tourism, 17 million m³ of water is used every year to make snow: that's to say 50% less than what's used for private swimming pools! Ski resorts argue that the extraction of water is only temporary, as once it has melted it goes back to nature. Eco groups such as Mountain Wilderness see this very differently: "This snow, which is more compact and less permeable than natural snow, melts at a later stage, threatening fragile ecosystems even more so. Extracting the water and the delayed melt modifies the hydric regime, which increases the risk of landslides and erosion. As well as being an eye sore in the mountains, the reservoirs built in these hilly areas lead to the destruction of humid zones which are a source of substantial environmental value." Like all human activity, snowmaking has an impact on the environment. Ski resorts are trying to limit this by reducing their electricity consumption. For example, Val d'Isère Téléphériques is the first lift company to be certified ISO 50,001, hereby reducing their energy consumption by 15%. The future for snow production will depend on how its technology evolves so that machines can produce more whilst using less.

In an effort to be less dependent on the weather, the next challenge is to produce snow when temperatures are above zero. Some cannons can already do this, but their high-energy consumption and poor productivity mean they can only be used for very small areas and for the odd event, but developments are in the pipeline. ■



DO YOU CHAMONIX?



SUITES HOTEL . LES BALCONSDU SAVOY . ★★★★★

179 rue Mummery - FR74400 Chamonix Mont-Blanc

 +33 450 553232

 www.lesbalconsdusavoy.com

POUR PLUS DE DÉTAILS:
FOR A CLEARER PICTURE





Chevalier Payot

Les sept enseignes sont aussi visibles dans la vallée de Chamonix que l'homme est discret. Henri Payot-Pertin se lève chaque jour vers 3 h 30, prend en vitesse un café, fonce à l'arrière de son magasin rue Vallot, salue son boulanger (oui, Payot fait aussi son pain!) et attend, avec la même gourmandise qu'à ses débuts, l'arrivée du camion de produits frais de Système U., qu'il va aider à décharger. À 5 heures, allumage de l'ordinateur pour un visionnage rapide des vidéos des autres magasins, puis Henri donne à manger à ses chiens, deux bouledogues anglais toujours affamés. Ensuite, il « attaque à fond » avec les premiers employés arrivés à 6 heures... en supervisant plus particulièrement l'installation des fruits, son rayon préféré. À 8 heures, lorsque le magasin ouvre, il s'adonne à un immuable rituel depuis... trente-cinq ans! Prendre le café dans un bar du centre-ville avec sa plus vieille employée. Mais on ne s'attarde pas. Le boulot attend. Retour à la base, puis tournée des magasins de la vallée, un peu de relations clients – répondre aux ronchons, débloquent le parking – un peu de compta... et il est, déjà, 20 heures! Et ainsi chaque jour, ou presque, depuis quarante ans. Une vie de labeur assumé parce qu'il trouve « agréable d'être pris! », qu'il n'a « jamais subi, en vivant la vie qu'il aime » et que « le travail est un dérivatif ». Et puis, c'est au boulot qu'Henri a rencontré sa femme Jacqueline, une Sicilienne qui venait très souvent chercher des épinards frais, avec des petites feuilles bien souples. Quand on

Septembre 2012, au nom du président de la République, la ville de Chamonix intronise Henri Payot-Pertin chevalier de l'Ordre national du Mérite. Qui est donc cet illustre Chamoniard? Rencontre avec un homme au destin étonnant et à l'amour pour sa ville chevillé au corps.

l'interroge sur ses loisirs, il concède prendre le temps de lire *Le Monde* et *Les Échos*, tous les jours et le *Canard enchaîné* le mercredi, l'instant sacré! Et s'adonner à la lecture, véritable passion. Il s'accorde par ailleurs une petite sieste quotidienne d'un quart d'heure. Et avoue partir parfois en vacances, toujours sur la Côte d'Azur ou à Rome... Malgré tout, même s'il semble commencer à lever le pied et à s'ouvrir à de nouveaux plaisirs, Henri Payot-Pertin voit arriver, les 60 ans sonnants, la fin du travail « avec un véritable désarroi! »

Chamoniard et épicier de père en fils?

Henri Payot-Pertin: Mes grands-parents, Joséphine Pertin et Henri Payot, tenaient une petite épicerie dans la rue Vallot, des gens discrets et travailleurs. Ils sont les créateurs, au début du siècle dernier, de « Payot-Pertin », nom commercial qui perdure aujourd'hui. Mon père Romain Payot-Pertin, né en 1913, a repris

le commerce, l'a développé, accompagnant l'expansion touristique. Il a connu ma mère, Fanny Holzmann, pendant la guerre. D'origine russe, elle s'était réfugiée à Chamonix où elle se cachait. Ils se sont mariés en 1948. Je suis né en 1955. Ma sœur Brigitte en 1956. Finalement, ma famille, c'est un peu les eaux mêlées. Nous vivions dans un petit appartement en face de l'épicerie. Une enfance heureuse. On aidait nos parents. On ne partait pas en vacances, mais je ne me suis jamais senti privé.

J'étais élève à l'école primaire du centre. Avec mes amis Wyllis et Olivier Snell, Denis et Pierre Carrier, on skiait dans les rues. On chaussait au sommet du Brévent, on déchaussait devant chez nous. On descendait la Mollard en luge au grand dam des instituteurs. Après mes études secondaires à Annecy, je suis parti pour Paris où j'ai fait des études de droit à Assas, puis à Sciences Po. La perspective c'était l'Ena. >>>

➤➤➤ Mais au moment de faire la cassure, de quitter Chamonix dont j'étais viscéralement amoureux, je n'ai pas pu. J'ai ressenti un peu de pression familiale. Ajoutée peut-être aussi à un petit manque de confiance en moi. L'Ena, c'était quand même l'Everest. Mais bon, tout cela n'a plus aucune importance !

« Mes grands-parents tenaient une petite épicerie dans la rue Vallot, des gens discrets et travailleurs. Ils sont les créateurs, au début du siècle dernier de l'enseigne Payot-Pertin. »

Vous revenez donc à Chamonix pour reprendre l'affaire familiale ?

Henri Payot-Pertin : L'épicerie de la rue Vallot était devenue un supermarché en 1962, en place de la célèbre PDA, la pâtisserie des Alpes. Quand je reviens à Chamonix en 1977, nous agrandissons le magasin par l'arrière et nous créons le sous-sol. Les magasins d'Argentière et des Pèlerins ouvrent en 1980. Celui des Houches en 1986. Après le décès de mon père en 1992, nous passons sous l'enseigne Système U, tout en gardant le nom et l'âme Payot-Pertin. Face à la pression concurrentielle énorme des grandes surfaces du bas de vallée, j'ai senti qu'il fallait évoluer. Je crée ensuite le 1^{er} Refuge Payot rue Vallot en 1996, le 2^e rue Paccard en 2002-2003 et le 3^e aux Houches en 2006-2008. Cette même année, j'agrandis le magasin des Houches.

Vous auriez pu vous contenter d'un seul magasin ? Qu'est-ce qui distingue les magasins Super U des Refuges Payot ?

Henri Payot-Pertin : J'aurais pu ! Le Super U est un gros porte-avions. Je suis franchisé et je distribue les produits Système U. J'ai cependant par ailleurs beaucoup de liberté. Je ne suis pas un homme de barquettes ! Et je suis très attaché aux rayons traditionnels. C'est ce qui fait notre succès. La qualité et le service, avec des conseils de pro ! Au rayon fromage, on sert à la coupe et on peut goûter. Au rayon boucherie, bœuf, veau et agneau sont Label rouge. Au rayon charcuterie, le porc est français et Label rouge. Les pièces arrivent entières. Nos bouchers les préparent. Au rayon poisson, on trouve de la pêche petit bateau, la pêcherie du lac Léman et du bar de ligne... pêché à la ligne !

Aux Refuges Payot, fromages, charcuteries, liqueurs et autres produits locaux affichent l'excellence de la montagne.

At the Refuge Payot, the cheeses, cold-cut meat, liqueurs and other local produce all showcase the mountain region's taste for excellence.



Je n'achète pas des filets tout prêts. On achète du poisson et le poissonnier tire les filets. Les Refuges, ce sont mes trains électriques. Je suis indépendant, autonome, complètement libre de faire ce que je veux. Je propose le surfin du produit régional dans un écrin chaleureux de chalet en bois. J'ai poussé encore plus loin le concept «petits fournisseurs» en proposant des produits rares. Les professionnels sont tous flattés d'entrer dans le Refuge, une adresse désormais référencée au Guide vert Michelin et dans le Gault et Millau. Nous avons également réfléchi à la manière de servir : le client n'est pas en face. On est avec lui, on l'accompagne.

Et manifestement ça marche bien ? Vous êtes devenu le principal grenier de la vallée ? Le nourrisseur en chef ?

Henri Payot-Pertin : Voilà où on en est : 7 magasins, 80 salariés. Un des principaux employeurs de Chamonix. J'ai du personnel



qui est là depuis trente-cinq ans. Je suis un paternaliste au bon sens du terme. Il faut avoir une approche humaine dans ce style de magasin. Les gens font leur boulot. Je ne suis pas sur leur dos. Pourquoi leur casser les pieds? J'ai horreur des gens qui mettent la pression sur les caissières et je ne supporte pas les petits chefs. Finalement, mon personnel a une autonomie complète dans l'organisation de son travail.

Quel regard portez-vous sur Chamonix ?

Henri Payot-Pertin : Un regard bienveillant. J'aime mon Chamonix et son évolution! Le mélange de populations d'origines diverses qui sont venues et continuent à s'installer ici a toujours été une chance. Tous ces gens deviennent chamoniards. Ma famille, en passant de la petite épicerie au supermarché, a toujours accompagné le développement touristique. Nous nous sommes adaptés >>>

B
CASINO
BARRIÈRE
CHAMONIX

**PERMIS DE
Jouer**



- ◆ MACHINES À SOUS ◆ ROULETTES
- ◆ BLACK JACK ◆
- ◆ CAFÉ DES SPORTS BAR-RESTAURANT ◆
- ◆ ÉCRAN GÉANT ◆ SALLE DE RÉCEPTION ◆

12 PLACE H.B. DE SAUSSURE - CENTRE VILLE
74 400 CHAMONIX MONT-BLANC

+33 (0)4 50 53 07 65
www.casino-chamonix.fr 



»»» en gardant un indispensable lien de proximité avec la population. D'une manière générale, le commerce se porte plutôt bien parce que Chamonix a eu l'intelligence de ne pas miser uniquement sur la clientèle haut de gamme. Nous avons réussi à garder tout le monde. Des campeurs aux résidents secondaires fortunés, la palette est très large. Aujourd'hui, Chamonix doit cependant faire face à des problèmes structurels importants : le logement, la pression foncière, la défense du commerce de proximité et des détaillants...

Vous accompagnez également de grands événements organisés à Chamonix ?

Henri Payot-Pertin : Je suis partenaire de Chamonix en rouge et de la fête des guides, parce que les guides sont mes amis et que je suis très attaché aux valeurs véhiculées par la Compagnie. De l'UTMB également. Michel

Poletti, ami d'enfance, m'avait dit qu'il organisait une petite course autour du mont Blanc. Ils sont alors venus avec une modeste camionnette. Aujourd'hui, les produits remplissent deux semi-remorques. C'est un excellent sponsoring pour moi ! Les magasins sont très fréquentés par les traileurs. Je participe également aux activités du Rotary, parce que j'estime que lorsque tu as reçu, tu dois donner.

Un dernier petit projet avant la retraite ? Une nouvelle ouverture de magasin ?

Henri Payot-Pertin : On va voir... Je ne suis pas lassé, mais les supermarchés, j'en ai ma claque. Comme j'ai une hygiène de vie correcte et une bonne forme physique, pourquoi pas un truc pour me faire plaisir. Un super refuge ou la reprise d'un hôtel... ■

Chamonix, 1935, rue Vallot, l'épicerie Payot-Pertin prodigue déjà l'essentiel pour les Chamoniards.

Chamonix, 1935, rue Vallot. The Payot-Pertin grocery shop was already providing essentials to locals.

Texte : Paul Contra | Photos : John Norris



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

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



Payot the Knight

His five shops are easy to spot in Chamonix, whilst he is discreet. Henri Payot-Pertin gets up each day at 3.30 am, has a quick coffee and then rushes off to the shop in rue Vallot, says hi to the baker and then waits for the fresh produce to arrive for unloading. At 5am, the computer goes on for a quick video tour of the other shops, and then his two, forever starving, bulldogs are fed. The first members of staff get in at 6am and they all get to work in the fruit and vegetable section, his favourite. When the shop opens at 8am, Henri follows the same ritual as for the past... 35 years! A coffee in one of the local bars with his oldest member of staff. But no hanging around, there's work to do. Once he has made his rounds in each of the shops in the valley, talked a bit with the customers and done some accounts, it is – already – 8pm! Henri has followed the same schedule nearly every day for the past 40 years. A hard working life that he enjoys because it is “nice to be busy”, and he has “always lived the way he wanted” and “working keeps you distracted”. He met his wife Jacqueline at work, a Sicilian lady who often came into the shop to buy fresh spinach. When we ask about his hobbies, he admits to enjoying a couple of newspapers daily and that he loves reading. He even goes on holiday sometimes, to the French Riviera or to Rome. Even though he seems to enjoy taking it easy every now and then, Henri Payot-Pertin confesses that coming up to 60 years old, it is “more than worrying” to think that his working life is coming to an end.

From Chamonix and grocers in the family

Henri: My grandparents had a small grocery shop in rue Vallot. They were quiet and hardworking people. It was their two family names that were chosen as the shop name, and we have always kept the same name. My dad, who was born in 1913, took over the shop and developed it with the growth of the tourist industry. He met my mother during the war. Originally from Russia, she was hiding in Chamonix. They got married in 1948, I was born in 1955 and sister Brigitte in 1956. We lived in a small flat opposite the shop and had a happy childhood. We helped our parents, didn't go on holiday but never felt deprived of anything. I went to the primary school in the centre of town.

In September 2012, Henri Payot-Pertin was promoted to knight in the National Order of Merit. So, who is he? Meet a man with a fascinating background and fully dedicated to his hometown Chamonix.

My friends and I used to ski in the streets. We put our skis on at the top of Brévent, and took them off at our front doors. Our teachers despaired with us as we went down Mollard on sledges. Secondary school was in Annecy, and then I went to Paris to study law. I went to some prestigious schools and had a great opportunity to join the ENA school for public servants, but when it came to leave Chamonix for good, I just couldn't do it. I loved Chamonix so much, and wasn't confident enough to go to ENA – it seemed like Everest. But all that doesn't matter now!

So you came back to Chamonix to take over the family business?

Henri: The grocery in rue Vallot was turned into a supermarket in 1962. When I returned to Chamonix in 1977, we extended the shop to the back and created the basement. The shops in Argentière and Pèlerins were opened in 1980. Les Houches in 1986. After my father died in 1992, we joined the Système U franchise, but keeping our own shop name. It was a necessity in order to compete with the large supermarkets further down the valley. After that, I opened my first Refuge Payot in rue Vallot, 1996, the second in rue Paccard in 2002-2003 and the third at Les Houches in 2006-2008.

Would one shop not have been enough?

What's the difference between the Super U and the Refuges Payot?

Henri: It could have been! Super U is like a freight carrier. I'm part of a franchise and sell Système U products. I still have a lot of freedom. I like the traditional counters, and that's what our clients like, too. Quality and service, with professional advice. The cheese is cut to order, and

you can taste a sample before buying. The meat has the quality Label Rouge stamp, and is cut by our own butchers; the fish comes from small fishing boats.

The Refuge shops are like little electric trains. I'm totally independent and free to do what I want, so I sell the best of local products in a wooden chalet atmosphere. I offer rare products, and my suppliers are proud to be part of this supply chain. The refuge is listed in both Michelin's green guide and in the Gault et Millau.

Apparently it works well! Have you become the main food supplier of the valley?

Henri: Well, if I sum it all up: 7 shops, 80 members of staff. One of the biggest employers in Chamonix. Some of my staff have been with us for 35 years. I'm positively paternal with my staff, but just backing them up. They do their jobs, I don't have to track them down. I hate it when people put pressure on the cashiers and I prefer them to be autonomous in their work organisation.

How do you see Chamonix?

Henri: With a very kind eye. I love my Chamonix and the way it is changing. The mix of people from different backgrounds that move to Chamonix has always been a huge benefit. All these people are now from Chamonix. My family has always supported the tourism industry. We adapted, but kept a strong link with the locals. Generally speaking, business is good in Chamonix because the choice was made not to focus only on high-end customers. We have managed to retain a wide range of clients, from campers to wealthy second-home owners. There are some major structural problems, however: accommodation, property development and keeping small scale shops and retailers in business...

You also support some of the big events in Chamonix?

Henri: I sponsor Chamonix en Rouge, and Fête des guides, because the mountain guides are my friends and I am very fond of the ethics of the Compagnie des guides. The UTMB as well. Michel Poletti, a childhood friend, told me he was organising a little race around Mont Blanc. A small van was enough at the time, and now the products fill two big lorries, but it's a good event for me to sponsor. A lot of trail runners come to my shops. I am also a member of the Rotary Club, as I like to give back a little of all that I've had.

One last project before retiring? Another shop, perhaps?

Henri: We'll see... I've not had enough, but the supermarkets have worn me out. I'm still fit and in good shape, so why not something just for the fun of it. A super Refuge or perhaps taking on a hotel... ■



CARACTÈRE
SINGULIER
EXPRESSIONS
PLURIELLES



WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

www.williamfevre.com

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

La marmotte, si connue si inconnue

Emblème incontesté de la montagne, la marmotte, joueuse et curieuse, a colonisé les alpages et égayé les sentiers de randonnées ainsi que les étals des boutiques de souvenirs. L'animal peut paraître domestiqué, mais il n'en reste pas moins sauvage, donc... fragile. Attention, marmotte !

C'est certainement la figure la plus familière des Alpes. Immobile et dressée, en vigie, la marmotte se fait presque invisible avec sa couleur fauve qui se fond dans les décors de pentes herbeuses ou d'éboulis. Lorsqu'un randonneur se profile sur le chemin, que glisse l'ombre d'un aigle, ou se faufile un renard, cette attitude discrète change subitement. Un puissant sifflement résonne dans les vallons. Toute la tribu rentre dare-dare au terrier. Ce comportement farouche en vigueur dans les zones éloignées du passage change du tout au tout près des secteurs plus fréquentés : la marmotte devient alors curieuse, parfois même chipie, n'hésitant pas à aller chaparder dans les sacs de pique-nique. « *La marmotte est facile à observer : elle vit le jour et tolère la proximité avec l'homme. Cette proximité lui profite aussi, puisque l'homme éloigne ses prédateurs* », remarque Ludovic Imberdis, chargé de mission faune du Parc national des Écrins.

LA PALME DE LA SYMPATHIE !

Aucun autre rongeur, ni le castor ni l'écureuil (dont elle est une proche cousine), ne bénéficie d'un tel capital de bienveillance. Des cohortes de peluches de marmottes siffleuses ont envahi les magasins de souvenirs ! De l'autre côté de l'Atlantique, les Amérindiens en ont fait l'un de leurs animaux-totems. Selon leur horoscope, les natifs du 4 au 31 mars seraient du signe de la marmotte, associée à la générosité, au dynamisme, à la curiosité et, annonciatrice du printemps, donc porteuse de bonnes nouvelles. >>>





© Jacques Morel



© Jacques Morel

« *La marmotte est une espèce emblématique des Alpes, mais elle n'est pas en danger contrairement au bouquetin, à la chauve-souris ou au lagopède.* »

»»» Parmi les habitants sauvages de nos montagnes, c'est elle qui décroche haut la patte la palme de la sympathie. La marmotte s'affiche partout : en travailleuse patiente qui met le papier dans le chocolat pour la publicité d'une fameuse marque suisse, en duo sur des paquets de tisane d'une entreprise savoyarde, mais aussi hissée à l'enseigne de clubs de sports, de crèches, d'agences de voyages, d'hôtels, et même de cabinets immobiliers, y compris à... Sochaux, dans le Doubs, assez loin donc de ses terrains de jeux habituels.

« *La marmotte est une espèce emblématique des Alpes, mais elle n'est pas en danger et, contrairement au bouquetin, à la chauve-souris ou au lagopède, ne présente pas d'enjeux de conservation* », affirme Ludovic Imberdis. Son aire de répartition progresse même : elle est de retour dans la Grande Chartreuse et le Vercors et elle a été introduite dans les Pyrénées et le Massif central où elle semble se plaire. Ce gros rongeur a longtemps été traqué dans les Alpes pour sa fourrure, sa chair et sa graisse. La marmotte peut toujours être abattue comme un gibier ordinaire, sauf dans les « cœurs » de parc nationaux où la chasse est interdite. Ainsi l'animal n'est pas protégé, seules ses aires de vie le sont.

FIDÈLE MARMOTTE !

Sa présence n'est cependant pas appréciée de tous et partout. Localement, sa présence énerve parfois les agriculteurs : les trous des terriers sont accusés de gêner le travail des machines lors de la fauche du foin. C'est cette crispation qui a motivé, en 1990, la création du programme Marmotte Alpine (Université Claude Bernard-Lyon I). « *On s'est rendu compte qu'on ne savait pas grand-chose sur les marmottes. Elles font tellement partie du décor que personne ne s'y était vraiment intéressé. Nous n'avions ainsi aucune connaissance scientifique sur cette espèce* », observe Aurélie Cohas, maître de conférences du laboratoire de biométrie et de biologie évolutive de Lyon I. Les études s'appuient aujourd'hui sur vingt-cinq ans d'observations suivies dans la réserve naturelle de la Grande Sassièrre, en Savoie.

Les chercheurs ont ainsi établi que la marmotte, considérée comme l'un des rares mammifères monogames, ne l'était qu'en apparence. Si les couples restent fidèles pour s'occuper de leur progéniture, un tiers des femelles vont conter fleurette hors de leurs groupes. « *Plus le couple sera apparenté génétiquement, plus la femelle cherchera à se reproduire avec un autre mâle. Les petits qui naîtront ont alors de bien meilleures chances de survie* », observe Aurélie Cohas. Les dames

marmottes associeraient ainsi le bénéfice d'une combinaison favorable de gènes à l'avantage d'une famille solide...

Les marmottes ont élaboré une structure sociale très particulière, qui ne se rencontre que chez les grands carnivores. Elles forment des groupes hiérarchisés autour d'un couple dominant qui est le seul à procréer. Il est entouré de subordonnés apparentés dont le rôle est de participer à l'élevage des petits. Ces « aides familiaux », même devenus aptes à se reproduire, vont rester sans descendance tant qu'ils ne sont pas à leur tour dominants. Les groupes peuvent compter jusqu'à une vingtaine d'individus.

À partir de l'âge de deux ans, les jeunes marmottes, mâles et femelles, vont commencer à se disperser et chercher à acquérir leur propre espace vital. Soit elles vont essayer d'en gagner un autre, soit elles vont tenter de renverser leurs parents (on n'est pas loin des tragédies shakespeariennes !). Ces conflits de territoire, sanglants, se terminent par la mort de l'un ou l'autre des combattants. Les chances de survie d'une marmotte solitaire sont nulles. Seuls 15 % des marmottons vont arriver à leur tour à devenir dominants et se reproduire. Les marmottes peuvent vivre au-delà de dix ans et la « doyenne » de celles de la Grande Sassièrre a atteint 15 ans.

DODUE SOIT-ELLE...

Enfin, contrairement à ce que l'on aurait pu penser, le réchauffement climatique est un problème pour la marmotte. Moins de froid signifie aussi moins de neige, donc une couverture moins isolante. Un peu comme si, au lieu de dormir à -5°C dans un bon sac de couchage, vous dormiez à 0° , mais sans couverture. Résultat : avec la baisse des températures dans le terrier, les marmottes doivent consommer davantage d'énergie pendant l'hibernation pour maintenir leur température. Elles sortent encore plus maigres au printemps, ce qui compromet leur capacité de reproduction. Car chez la marmotte, comme chez beaucoup de mammifères, il vaut mieux être dodue pour engendrer beaucoup de petits en pleine forme. Et une descendance moins abondante, c'est aussi moins « d'auxiliaires de vie » pour aider au foyer. Aurélie Cohas conclut : « *La chasse n'est plus une menace pour les marmottes, en revanche, le changement climatique a clairement un impact sur les groupes.* » ■

Texte : Sandrine Boucher

POURQUOI IL NE FAUT PAS DONNER À MANGER AUX MARMOTTES

Les marmottes sont quasi exclusivement des herbivores : selon le moment de la belle saison, elles mangent des racines, des feuilles et des fleurs. Il en faut beaucoup pour arriver à constituer les réserves de graisse qui leur permettront de doubler de poids et de tenir tout l'hiver !

Les marmottes, qui savent apprendre et s'adapter rapidement, ont compris tout l'intérêt de s'approcher des visiteurs qui leur offrent volontiers des morceaux de leur casse-croûte. Ces aliments sont totalement inadaptés à leur métabolisme. Les conséquences de ce « régime » sont cependant encore mal connues. L'idée répandue qu'il entraînerait du diabète est pour l'heure une légende puisqu'on ignore le taux de glycémie normal d'une marmotte. Ludovic Imberdis, du Parc national des Écrins conseille : « *Même si elles peuvent venir spontanément près des humains, les marmottes sont des animaux sauvages et il faut respecter leur nature. Malgré leur air débonnaire, il vaut mieux rester sur ses gardes. Ce sont des rongeurs : leurs incisives sont très coupantes et elles peuvent infliger des morsures très douloureuses.* »

Pour en savoir plus : <http://projetmarmottealpine.org/>



© Jacques Morel



© Parc national des Écrins - Chevalier Robert

Marmots: so well known, yet so little known about them



As an incontestable symbol of the mountains, marmots have colonised mountain pastures and brighten up walking trails as well as the shelves of souvenir shops. Don't be fooled by their playful and inquisitive nature though; they are wild animals and therefore... you should be careful. Beware of the marmot!

Bolt upright and motionless, the marmots keep a lookout, almost invisible with their tawny-coloured coat that blends into the surrounding landscape. If they see a walker arrive in the distance, an eagle's shadow or a lurking fox, they let out a loud whistle which resonates across the valley, and the marmots rush back into their burrows. Such wary behaviour in remote areas does not exist in places where visitors are more common; marmots are becoming curious and sometimes even cheeky as they try to pinch people's picnics. *"Marmots are easy to spot: they come out during the day and don't mind humans being close by. Humans have their advantages: they deter other predators,"* explains Ludovic Imberdis, in charge of the wildlife in the Ecrins National Park.

FIRST PRIZE FOR FRIENDSHIP!

No other rodent, not even beavers or squirrels, can enjoy such indulgence. Nobody would have thought of commercialising a cuddly rat in the way that whistling marmots have come to overrun the gift shops! On the other side of the Atlantic, Native Americans have turned them into a totem-animal. Natives born between the 4th and 31st March have the marmot horoscope sign, which is associated with being generous, dynamic, inquisitive and the bearer of good news.

Of all the mountain wildlife, the marmot wins hands down. It can be seen everywhere: on Swiss chocolates, on Savoyard packets of herbal tea, and even on signs for Clubs de Sports, nurseries, travel agents, hotels and estate agencies... even in places quite far away from their actual territory.

"Marmots are a species that symbolise the Alps but are not endangered, and in comparison to ibex, bats and grouse, they do not present any conservation issues," assures Ludovic Imberdis. They are >>>

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



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

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE MGM,

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

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



NOUVEAUX
PROGRAMMES D'EXCEPTION
EXCEPTIONAL
NEW DEVELOPMENT



Les Chalets Éléna • LES HOUCHES

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

Appartements du 2 au 4 pièces
meublés, décorés et équipés.
Piscine intérieure - sauna, hammam, fitness.

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

Le Cristal de Jade • CHAMONIX

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

Appartements du 2 au 3 pièces
meublés, décorés et équipés.
Piscine intérieure - sauna, hammam, fitness.

*Apartments from 1 to 2 bedrooms
furnished, fitted and decorated.
Indoor pool - sauna, steam room, fitness.*



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

MGM Londres - Tél : +0044 20 7494 0706

www.mgm-construteur.com

➤➤➤ now even back in the Grande Chartreuse and Vercors regions, and have been introduced in the Pyrenees and the Massif Centrale. These rodents have long been sought after in the Alps for their fur, flesh and fat. Marmots can be killed like ordinary game, apart from in the 'heart' of National Parks where hunting is forbidden. So the animal itself is not protected; just the area in which it lives.

The marmot is an iconic species of the Alps but unlike ibex, bats and red grouse, it is not endangered.

THE FAITHFUL MARMOT!

However, their presence is not appreciated by all. Local farmers can get frustrated as their burrows get in the way of machines when harvesting hay. As a result of such ill feeling it was considered worth creating a 'Marmotte Alpine' association in 1990. "We realised that very little was known about marmots. They are such a big part of our landscape that nobody had really looked into them. We had no scientific information about this species," explains Aurélie Cohas, biometry and progressive biology laboratory lecturer at Lyon University. Today's research uses the observations carried out over 25 years in the Grande Sassièrè nature reserve in Savoie. Researchers found out that marmots only appeared to be monogamous. "The closer the couple are genetically, the higher the chance that the female

will reproduce with another male. These babies then have a higher chance of survival," maintains Aurélie Cohas. Females associate mixed genes with a solid family...

Marmots have developed a very unusual social structure that exists only among large carnivores. They form hierarchy groups based around one dominant couple who are the only ones to procreate. This couple is surrounded by subordinate couples whose role it is to bring up the babies. These 'family helpers', who themselves become ready to reproduce, do not do so until it is their turn. There can be up to twenty in each group.

From the age of two, young marmots (male and female) will start to roam around and find their own living space. They will either try and steal one, or try and overthrow their parents! These bloody, conflicts of territory end in the death of one of them (creating a rather Shakespearean tragedy!). The chances of survival for a marmot on

its own are nil. Only 15% of marmots will become dominant and reproduce. They can live for over 10 years and the oldest female in the Grande Sassièrè has turned 15.

PLUMP IT MAY BE...

Finally, contrary to what one might think, global warming is a problem for marmots. Warmer temperatures, mean less snow and hence less insulation. The result: with lower temperatures in the burrows, marmots need more energy during hibernation to keep their temperature. They come out in spring even thinner, which compromises their ability to reproduce. For marmots as well as most mammals, it is better to be plump to conceive lots of healthy babies. Less offspring means less 'backup' to help at home. Aurélie Cohas concludes that, "Hunting is no longer a threat for marmots, however global warming is clearly affecting them." ■



© Parc national des Écrins - Coulon Mireille

WHY YOU SHOULD NOT FEED MARMOTS

Marmots are almost exclusively herbivores: over the summer months they eat roots, leaves and flowers. They need a lot to build up fat reserves so that they can double in size to keep them going all winter! Clever marmots have picked up on the fact that approaching visitors will feed them. This food is not at all adapted to their metabolism. People are still, however, unaware of the consequences of this 'diet'. The common idea that they could suffer from diabetes remains a myth for the time being as blood sugar levels are not yet known. Ludovic Imberdis advises, "Even if they come towards humans on their own accord, marmots remain wild animals and must be respected. Despite their easy-going nature, it is better to remain vigilant. They are rodents and their incisors are very sharp and can inflict painful wounds."

To find out more: <http://projetmarmottealpine.org/>



© Jacques Morel



restaurant
Chez Constant
bistronomie
chamonix mont-blanc

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

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

. Bistronomie de Qualité .

PRODUITS FRAIS DE SAISON - CUISINE MAISON

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

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

. Bistrot high-end Gastronomy .

FRESH SEASONAL PRODUCTS - HOME MADE CUISINE



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



A DECOUVRIR AUSSI



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

SUR LE DOMAINE SKIABLE DE MEGÈVE - «ESPACE DIAMANT» - ON THE MEGÈVE SKI AREA
TEL: +33 479 31 63 46 - WEB: WWW.LA-FERME-DE-VICTORINE.COM

Vous avez dit « crétins des Alpes » ?

Dans les bulles du capitaine Haddock, il y a entre autres le bougre de faux jeton, le Cyrano à quatre pattes, le zouave interplanétaire, le mérinos mal peigné et... le crétin des Alpes.

Si Hergé a, par la bouche de son mal embouché personnage, popularisé l'expression jusqu'à la caricature, elle repose cependant sur une réalité scientifique et, dans une moindre mesure, sociologique.

Réalité qui fort heureusement appartient à des temps très anciens. Alors qui étaient ces fameux crétins des Alpes ?



1897 - A. Atkinson, édité par Geo. Burtin-Alpes
Atrophies des hautes Montagnes

Il fut un temps où le crétin rivalisait avec la marmotte. Aux prémices du tourisme, les fortunés s'aventuraient dans les Alpes en quête de paysages en majesté et d'exotiques rencontres. Mesdames osaient la traversée de la Mer de Glace en robe, la main serrée sur la corde de leur guide et rapportaient dans les salons parisiens la photographie qui attestait de leurs exploits. Tous s'émerveillaient et se délectaient ironiquement des anecdotes sur les us et coutumes des populations locales. On dissertait dans les fumoirs sur les bienfaits de l'air pur des montagnes, sur la conquête des sommets et la naissance de nouveaux héros, sur ce qu'il faudrait engager pour apporter un peu de civilisation en ces terres reculées et totalement escarpées. On s'instruisait néanmoins de la faune sauvage et de la flore endémique de ces contrées perchées. Les jeunes filles se vantaient d'avoir eu si peur en entendant le sifflement aigu des marmottes dont la fourrure si douce et chaude leur servait de douillots manchons inégalables. L'exhibition des témoignages des expéditions touristiques dans les Alpes suscitait autant d'admiration et d'onomatopées qu'un retour d'Afrique. Les Alpes, c'était la jungle! Certes on n'y croisait ni pygmées ni femmes à plateau, mais facilement quelques « crétins goitreux »... Ceux-là méritaient autant que la marmotte, l'épique voyage et l'édition de cartes postales. Charité bien ordonnée, les unes parées de leurs riches atours s'horrifiaient devant tant de monstruosité quand les uns, drapés de leur supériorité et de leurs savantes connaissances s'offusquaient de la dégénérescence de l'espèce humaine. D'ailleurs pouvait-on encore parler d'humain à la vue de ces congénères proches de la bête de somme? se demandaient-ils... Dans la première édition de son Encyclopédie

(1751), Diderot en donnait une définition assez éloquente qui confirmait les a priori, préjugés et jugements condescendants à l'emporte-pièce.

« CRETINS, S. m. plur. (Hist. mod.) on donne ce nom à une espèce d'hommes qui naissent dans le Valais en assez grande quantité, & surtout à Sion leur capitale. Ils sont sourds, muets, imbecilles, presque insensibles aux coups, & portent des goêtres pendans jusqu'à la ceinture; assez bonnes gens d'ailleurs, ils sont incapables d'idées, & n'ont qu'une sorte d'attrait assez violent pour leurs besoins. Ils s'abandonnent aux plaisirs des sens de toute espèce, & leur imbecillité les empêche d'y voir aucun crime. La simplicité des peuples du Valais leur fait regarder les Cretins comme les anges tutélaires des familles, & ceux qui n'en ont pas se croient assez mal avec le ciel. Il est difficile d'expliquer la cause & l'effet du Cretinage. La malpropreté, l'éducation, la chaleur excessive de ces vallées, les eaux, les goêtres même, sont communs à tous les enfans de ces peuples. Ils ne naissent pas cependant tous Cretins. »

Épouvantable description relayée et confirmée quelques années plus tard, en 1786, dans le second tome du *Voyage dans les Alpes* d'Horace-Bénédict de Saussure qui leur consacre un chapitre intitulé « Crétins et Albinos ». L'érudit homme des Lumières tente de trouver les causes du crétinisme alpin sans pour autant parvenir à véritablement identifier les raisons des malformations de ces petits hommes « au nez épaté et à la peau »



385. Type de Paysan des Hautes Vallées.

Le « crétin des Alpes » était une curiosité qui s'affichait sur les cartes postales comme l'étaient les « monstres » de foire. The 'Alps cretin' was a curiosity that you could find on postcards as if a circus attraction.

Année 1864.

Commune de Briançon.

rapport
sur le goitre et le Crétinisme.

Circulaire Du H^o le Ministre De
l'Agriculture, Du Commerce et Des Travaux publics,
Du mois d'octobre 1863.

Les autorités réalisent que si les Alpes n'ont pas le monopole du « crétinisme », les régions montagneuses occupent une pôle position qui interpelle...

»»» terreuse». Formant une sorte de tiers-monde jalonnant le bord des routes et chemins des vallées de hautes montagnes, ils mendient aux rares passants de quoi survivre.

CAMPAGNE DE RECENSEMENT

Médecins, botanistes, scientifiques et même le roi Charles-Albert de Savoie se penchent sur le proéminent problème de ces « crétins », appelés également « anormaux », « inadaptés ». On incrimine les eaux séléniteuses, les eaux de neige, l'alimentation grossière, l'état permanent de chaleur et d'humidité des habitations et des vallées, les marécages et les brouillards, la chaleur excessive de l'été... Des commissions se forment, des traités se rédigent, des enquêtes sont diligentées, des recommandations s'imposent. Les « scientifiques » assistés de curés partent en croisade pour faire appliquer des « mesures hygiéniques » et enjoignent à la coupe des arbres qui ombragent les vallées et « interceptent la lumière ». En 1810, Napoléon très irrité par le problème ordonne le recensement des « crétins des Alpes »

dans le département du Simplon de l'Empire recouvrant l'actuel Valais. Les résultats sont sans appel : 4 000 crétins sur 70 000 habitants. Dès lors, on comptabilise département par département, commune par commune et l'on distingue les « crétins », des « idiots » et des « goitreux » qui parfois cumulent les handicaps ! Les autorités réalisent que si les Alpes n'ont pas le monopole du « crétinisme » (la Vendée et le Calvados arrivent aussi en tête du classement), les régions montagneuses occupent une pôle position qui interpelle...

La question du manque d'iode combiné certes à des conditions de vie insalubres et un taux de consanguinité important fait discrètement son entrée dans les facultés de médecine. D'autant que le problème continue d'agacer dans les plus hautes instances de l'État. Et pour cause, le goitre est devenu un bon alibi pour se faire exempter du service militaire, qui à l'époque dure... sept ans. Ainsi, comme le rapporte, en 1864, le docteur Chabrand, médecin-inspecteur des eaux minérales de Monétier (Serre Chevalier) et médecin des épidémies et de l'hôpital civil de

Désignation de la famille (les nom & liens de la desc.)	Désignation des membres de la famille atteints	Nom & surnoms de chaque membre atteint	âge	Nombre d'individus atteints				Lieu de naissance	Lieu où il est né depuis la naissance	Profession
				de Goitre		de crétinisme				
				de Sexe masculin	de Sexe féminin	de Sexe masculin	de Sexe féminin			
La ville.										

Briançon, tout était bon pour rester au pays plutôt que de devenir soldat. «À St-Chaffrey, une des communes les plus infectées, existe une source qu'on nomme *la fontaine des goitreux* et l'on assure que plusieurs jeunes gens, à l'approche du tirage au sort, en font usage pour acquérir un goitre dont le volume soit capable de les faire exempter. Ce qu'il y a de déplorable, dans le Briançonnais, c'est que les jeunes gens qui ont un engorgement de la glande thyroïde, bien loin de chercher à en obtenir la résolution s'occupent plutôt de le faire augmenter par tous les moyens: boire beaucoup d'eau, faire des courses avec des fardeaux, serrer la cravate au-dessus de la tumeur, manger de la gomme de cerisier.

Ces funestes habitudes contribuent à la propagation de la maladie. Un grand nombre de jeunes gens, en effet, parvenus à l'âge de 21 ans ont déjà un goitre très volumineux qui devient ordinairement incurable, soit à cause de son ancienneté, soit à cause des influences atmosphériques et des travaux pénibles auxquels ces goitreux sont soumis le reste de leur vie.» De 1842 à 1847 le docteur briançonnais dénombre «91 individus sur 1000 exemptés pour goitre, dans les Hautes-Alpes».

CROISADE IODÉE !

Si quelques hypothèses médicales absurdes et farfelues persistent, le manque d'iode dans les régions d'endémie devient peu à peu une certitude pour expliquer l'apparition de goitre. On parle alors d'hypothyroïdie congénitale due à une carence en iode, en raison de l'éloignement de ces territoires de la mer et de la consommation de «sel de gemme» (sel fossile extrait des mines), très pauvre en iode contrairement au sel marin. Le remède est trouvé! Il faut «ioder» les Alpes! >>>

Au XIX^e siècle, l'État a ordonné le recensement des crétins, goitreux, idiots, département par département, commune par commune, afin d'établir la carte de France du crétinisme et de prendre les mesures nécessaires à son éradication.

In the 19th Century the state ordered a census of 'cretins', the 'goitrous' and 'idiots'. They went from department to department, commune to commune, so as to pinpoint the afflicted areas and take precautions to eradicate the issue.

96 RAPPORT SUR LE GOÛTRE ET LA CRÉTINISME.

TABLEAU DE LA RÉPARTITION DES CRÉTINS, GOÛTREUX, ET IDIOTS, PAR DÉPARTEMENT, COMMUNE PAR COMMUNE, EN 1847.

Département	Population	Crétins	Goitreux	Idiot
1 Hautes-Alpes	122 517	2 747	22 1	22 1
2 Savoie	271 002	4 746	10	10
3 Ardèche	267 174	2 004	4 2	4 2
4 Lozère	137 073	200	2 3	2 3
5 Hautes-Pyrénées	246 502	1 443	0	0
6 Basses-Alpes	143 000	408	0	0
7 Aube	361 000	0 007	0 0	0 0
8 Yvelines	502 478	0 001	0 0	0 0
9 Indre-et-Loire	327 500	1 271	7 9	7 9
10 Alpes-Maritimes	190 010	300	0	0
11 Vendée	272 000	0 001	0 0	0 0
12 Haute-Garonne	700 700	0 007	0 0	0 0
13 Aveyron	220 000	1 117	1 0	1 0
14 Hérault	270 000	1 010	0 1	0 1
15 Gers	200 000	1 000	0 0	0 0
16 Lot	200 000	1 000	0 0	0 0
17 Corse	100 000	1 000	0 0	0 0
18 Pyrénées-Orientales	200 000	1 000	0 0	0 0
19 Tarn-et-Garonne	200 000	1 000	0 0	0 0
20 Gironde	270 000	1 000	0 0	0 0
21 Haute-Saône	200 000	1 000	0 0	0 0
22 Haute-Loire	200 000	1 000	0 0	0 0
23 Loire	200 000	1 000	0 0	0 0
24 Saône-et-Loire	200 000	1 000	0 0	0 0
25 Côte-d'Or	200 000	1 000	0 0	0 0
26 Aisne	200 000	1 000	0 0	0 0
27 Eure-et-Loire	200 000	1 000	0 0	0 0
28 Seine-et-Marne	200 000	1 000	0 0	0 0
29 Eure	200 000	1 000	0 0	0 0
30 Mayenne	200 000	1 000	0 0	0 0
31 Sarthe	200 000	1 000	0 0	0 0
32 Maine-et-Loire	200 000	1 000	0 0	0 0
33 Indre	200 000	1 000	0 0	0 0
34 Nièvre	200 000	1 000	0 0	0 0
35 Cher	200 000	1 000	0 0	0 0
36 Loir-et-Cher	200 000	1 000	0 0	0 0
37 Saône-et-Loire	200 000	1 000	0 0	0 0
Total	5 000 000	69 737	69 737	69 737



ALPES et Midi

Directeur : Louis JEAN 1951

Directeur-Gérant responsable : Albert JEAN

6, avenue Jean-Jaurès — G A P — Tél. 0.23

LE COURRIER DES ALPES

Fondé le 1^{er} juillet 1849

ALPES ET MIDI

Fondé le 1^{er} juillet 1932

Prix : 15 francs. — Abonnement : 600 francs par an — C.C.P. Marseille 25-15

LE JOURNAL DES HAUTES-ALPES. — LA VIE TOURISTIQUE, ADMINISTRATIVE, AGRICOLE ET SPORTIVE — LE FOLKLORE DE NOS VALLÉES — LES ANNONCES LEGALES

Quelques souvenirs sur

Le goitre dans la vallée de la Guisane

À la fin du siècle dernier et au début de celui-ci on ne pouvait pas traverser Saint-Chaffrey sans voir, groupés auprès du pont-levis du torrent, une dizaine de mes malheureux compatriotes porteurs de goîtres dont le plus petit avait le volume d'une tête humaine et d'autres, à lobes multiples, déformaient jusqu'au bas du sternum. Complicques de crétinisme, ces goîtres réduisaient leurs porteurs à la mendicité (La Sécurité Sociale n'était même pas pensable) d'où leur habitat sur la route pour appuyer les passants.

Quand le tourisme prit naissance, on se rendit compte de la néfaste publicité que faisait ce spectacle à notre beau pays et on se mit, plus ou moins discrètement, à rebouter tous ces malheureux dans leurs écuries. C'est tout ce que faisait pour eux une société qui considérait encore le paysan comme un muquant.

Fait curieux, Saint-Chaffrey, comme La Pisse, en Vallouise (devenu pudiquement le Pelvoux), détenaient le triste record de la fréquence des goîtres et de leur volume, alors qu'en remontant vers le Lautaret, les autres villages en étaient de moins en moins atteints.

Cette endémie était tellement frappante qu'elle nous a longtemps mérité l'appellation de « Goitreux » que nous prodiguions tous

chargés sur le dos mais avec le soutien d'une bretelle frontale qui tire la tête en arrière, projette le cou en avant et le congestionne d'autant plus que l'unique bouton des solides chemises paysannes est au col qu'il atréphonie hypertrophiant ainsi, peu à peu, la glande thyroïde !

En ce temps là, au moins, les hypothèses médicales étaient bucoliques, dépourvues de la docte absurdité de celles que bien des Maîtres les plus éminents émettent aujourd'hui sur la cause des tumeurs en général et du cancer en particulier.

Mais, de tous temps, c'est l'eau de boisson qui a été incriminée comme goitrigène.

D'abord, par son manque d'iode dans les régions d'endémie. De fait, dans les vallées à endémie goitreuse de la Suisse, le gouvernement fit disparaître les goîtres en incorporant d'office de l'iodure de potassium au sel de cuisine avant sa distribution aux épiciers. Rien de semblable ne fut fait à Saint-Chaffrey où pourtant le goitre n'en a pas moins disparu !

(Suite en quatrième page)

Pages libres des

ECRIVAINS DAUPHINOIS

M. Emile Escallier, président de la Société des Écrivains dauphinois, nous annonce la publication prochaine d'un numéro spécial des « Pages libres » (32 p.; prix : 200 fr.; en vente chez les principaux libraires du Dauphiné). Ce numéro est consacré au grand écrivain dauphinois, Stendhal, bien connu de tous les lettrés de notre région et d'ailleurs : Articles de Henri Martineau, A. Caraceni, A. Lebois; C. Drevet, V. del Lillo, G. Gariel, G. Letonnelier, E. Gaillard, P. Vernale, Pierre Grosclaude, Rodel du Bez; poèmes de M. Caillard, Y. Pois, L. Guigo-Coumoussis, Louis A. Robert. Et voici, par Marius Riollet, directeur des « Pages libres », la présentation de Stendhal :

REFLEXIONS LIMINAIRES

Il est, ici-bas, une espèce d'Enfer, — d'argent, de vinasse, de gloire. La plupart des hommes l'habitent, yeux fermés, ventre haut, et ils le parcourent jusqu'à la culbute, — loubli; pantins mécaniques, champions du musée, écrivains de balivernes, fantômes de la scène, donzelles de l'écran, gu-

gnols de la rue — l'abrégé), tout un troupeau d'effarants bêtises...

Mais il est, ici-bas, une espèce de Paradis. Il est dans la verticalité humaine, l'ampleur de la tête, la dextérité de la main, le battant du cœur. Rares ceux qui le connaissent; quelques artistes (musiciens, peintres, sculpteurs, etc.), tous les Poètes, dont la mission est de transfigurer le Réel et d'exprimer, s'il se peut, l'inexprimable. Et quelques grands prosateurs.

Stendhal fut l'un de ces prosateurs privilégiés. — qu'ignorèrent longtemps Grenoble, sa ville natale, et Valence centrifuge. Ignorance normale. Le Dauphiné n'était pas — et il n'est encore — qu'un mot touristique. Le long du Rhône, Vienne et Valence s'évadaient vers Lyon; dans leur montagne, Gap s'évadaient vers Marseille, Embrun et Briançon s'évadaient vers l'Italie. Grenoble, trop proche, et la terre dauphinoise ne pouvaient apercevoir immédiatement le front de Stendhal. D'ailleurs, Stendhal disait : « Je suis Milanais... » et Stendhal n'aimait ni le Dauphiné, que ses poésies, poésies sans péché. (Je présume une « l'Art d'aimer » de Gouli-

En 1954, le docteur Blanchard fait état de ses recherches historiques et empiriques sur le goitre en vallée de Serre Chevalier dans le quotidien *Alpes et Midi*.

In 1954 Dr Blanchard published his research into goitre in the *Serre Chevalier valley*, in the *Alpes et Midi* paper.



»»» Ainsi, quand la Savoie fut annexée à la France, l'administration française, ayant fait l'inventaire des ressources de son nouveau territoire, ne tarde pas à constater que le nombre des conscrits ne sera pas proportionné à celui des hectares. Le gouvernement s'efforce alors d'améliorer ce « fâcheux » état de choses et fait notamment distribuer aux écoliers des pastilles contenant une légère dose d'iode. Sur 5 000 enfants goitreux soumis à ce traitement pendant huit ans, 2 000 furent, dit-on, guéris, et l'état de 2 000 autres amélioré. Le nombre des cures eût été bien plus considérable si les parents afin de conserver le privilège de l'exemption du service militaire, ne s'étaient pas opposés aux soins que le gouvernement faisait donner à leurs progénitures.

En Suisse, l'État se mobilise lui aussi à l'heure où le tourisme se démocratise... Les « bougres » entachent le bucolique tableau de la noble montagne aux milles vertus. Après quelques expérimentations dans la vallée de Zermatt, en 1922, la Confédération suisse et les salines du Rhin qui fournissent

le sel à pratiquement tout le pays ajoutent systématiquement 3,75 milligrammes d'iode par kilo de sel de mine.

Une vaste campagne au goût d'embruns, combinée à l'évolution des mœurs, l'exode rural, le brassage des populations, l'émergence du confort et de l'hygiène dans les foyers ont rapidement endigué le phénomène. Les goitreux et crétins ont disparu, les Alpes sont sorties de la misère, l'or blanc a enseveli les derniers vestiges d'une vie aussi rude que son climat mais... l'expression a perduré, traversant les âges, collant à la peau des montagnards, envers et contre tout. Le crétin demeure forcément alpin et le capitaine Haddock n'a pas aidé à sa réputation. Reste à faire la part de l'histoire, de la légende et de la réalité... et de s'apercevoir que tout crétins qu'ils soient, les Alpains peuplent la deuxième région économique de France et leurs stations de ski constituent l'un des fleurons du tourisme national. Pas si bête le crétin ! ■

Texte : Marie-Stéphane Guy



Alp
TAXI
Chamonix

CHAMONIX
Prestige VIP
MONT-BLANC

Transfert privé avec chauffeur, véhicule de luxe à disposition

Private transfer with driver, luxury vehicle available



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

Transferts Station / Gare / Aéroports internationaux

Tél.: +33 (0)681 787 951

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

Did you really say “Alps’ cretins”?

Amongst a number of other references made by the Captain Haddock character in Tintin, is the term: *le crétin des Alpes*. And though Hergé popularised the expression by putting it into the speech bubbles of his foulmouthed character, it does actually stem from a scientific and sociological reality. A reality which fortunately belongs to history. So who were these so-called ‘Alps’ cretins’?

There was a time when the ‘cretin’ competed with the marmot. In the early days of tourism, the wealthy would adventure into the Alps in search of impressive landscapes and exotic encounters. Women would take on the challenge of crossing the ‘Mer de Glace’, wearing their dresses, holding on tightly to their guide’s rope and returning to Paris with photographs as proof of their exploits. Everyone marveled and ironically delighted in the anecdotes about the habits and customs of the locals. Ensnared in the smoking rooms they would discuss the benefits of the pure air in the mountains, conquering summits and the birth of new heroes, as well as what would be needed to civilise these remote, craggy areas. People would learn about the extensive flora and fauna in these areas. The young women boasted about being petrified at the sound of the high pitched marmots’ whistle, whose soft and cosy furs made fantastic hand muffs. The exhibition illustrating the tourist expeditions in the Alps stirred up as much admiration and cooing as a return from Africa. Of course there weren’t any pygmies nor women with lip plates, but there were some ‘goitrous cretins’... And they made a trip to the Alps and a picture on a postcard just as worthy as any marmot. Charity began at home and women, bedecked in their rich finery, were horrified by the monstrosities while the men, wrapped in self-superiority and their scholarly understandings, were offended by the debasement of the human species. Was it even possible to refer to them as humans when these fellow creatures appeared to be so much closer to a donkey? In the first edition of his Encyclopedia (1751), Diderot gave a rather eloquent definition which confirmed the sweeping preconceptions, prejudices and judgements.

This appalling description was confirmed a few years later, in 1786, when it was used in the second volume of ‘Journeys in the Alps’ by Horace-Bénédict de Saussure who wrote a chapter about the “Albino Cretins”. This erudite man tried to discover what was causing alpine cretinism without really managing to identify the reason for these people’s malformations. Creating a kind of third world situation on the roadsides and along the mountain paths, they would beg to the rare passer-by for something to keep them alive.

A CENSUS CAMPAIGN

Doctors, botanists, scientists and even King Charles-Albert of Savoie were aware of the issue of these ‘cretins’. The selenite water; snow melt water; rough food; the permanent state of warmth and humidity of the homes in the valleys; the marshes and the fog; the excessive



3 — Atrophie des Hautes Montagnes

heat in the summer... they were all blamed. A lot of research went into the situation. Scientists and priests would go off on crusades to enforce ‘hygiene measures’ and insist that trees should be cut where they “intercepted the light” in the valley. In 1810 Napoleon ordered a census of ‘Alps cretins’ in the Simplon department, which now covers Valais. The results were irrevocable: 4,000 ‘cretins’ for 70,000 habitants. From then on a record was kept for each department and commune, distinguishing between ‘cretins’, ‘idiots’ and those with ‘goitre’. The authorities realised that though the Alps did not have the monopoly on ‘cretins’ (the Vendée and Calvados also had a lot), these mountainous regions were in a position to raise concern...

A lack of iodine combined with unsanitary living conditions and a high level of inbreeding were looked at by the faculties of medicine. The problem remained a matter of great concern to government bodies. And for good reason, goitre had become a good excuse for avoiding military service, which at the time lasted 7 years. In 1864 Dr Chabrand, doctor and inspector of Monétier mineral water (Serre Chevalier) and doctor of epidemics at the civilian hospital in Briançon, observed that any excuse to stay at home was preferential to becoming a soldier. “At St-Chaffrey, one of the most affected communes, there is a source known as ‘the goitre fountain’ and we can attest that several youngsters, when nearing the age for enlistment, use the water to get a goitre so as to be exonerated. What is appalling is that amongst the people of Briançon, the young who have a blocked thyroid gland try to encourage it to grow rather than getting it treated: they drink lots of water, run errands with heavy loads, tighten their ties below the tumour, or eat cherry tree sap. These gruesome customs contribute to the propagation of the illness. Many young, when they turn 21, already have a voluminous and often incurable goitre which then stays with them for the rest of their lives.” From 1842 to 1847 this doctor from Briançon counted “91 people exonerated because of goitre out of 1,000 in the Hautes-Alpes”

ALPES HOME | MERIBEL 29 / 30 / 31 JUILLET 2016

Aménagement, Décoration
& Art de vivre en montagne



Gravures, cartes postales, photographies attestent jusqu'à la caricature des malformations et handicaps des populations des hautes vallées alpines.

Etchings, postcards and photographs displayed the malformations and disabilities of the people in the High Alpine valleys.

Some absurd medical theories were maintained, but the lack of iodine in badly affected areas became more and more likely as an explanation for the goitre outbreak. Talk turned to a congenital hypothyroid due to an iodine deficiency because of being so far from the sea and eating rock salt, which is poor in iodine compared to sea salt. The remedy had been found! The Alps needed iodine!

AN IODINE CRUSADE!

So, when the Savoie was annexed to France, the French administration, having looked into the resources of their new territory, quickly observed that the number of drafted men would not be proportional to the surface area. The government endeavored to improve the situation by issuing school children with low dosage iodine tablets. 2,000 children out of the 5,000 with goitre (who took the treatment for 8 years) were said to be cured and a further 2,000 had improved. The number of cures would have been more substantial had so many parents not opposed the treatment in the hope of conserving the privilege of exoneration to military service for their offspring.

In Switzerland the government mobilised itself as tourism became popular... The afflicted tarnished the rural image of the noble mountains. After a few experiments in the Zermatt valley in 1922, the Swiss confederation and the Rhin saltworks, which provided salt to almost the entire country, added 3.75 mg of iodine per kilo of mined salt.

A huge 'sea spray' campaign was launched, which along with the evolution of local customs, the rural exodus, the mixing of populations, the emergence of comforts and improved hygiene in homes, rapidly stemmed the tide for this phenomenon. The goitrous and the cretins disappeared. The white gold buried the final vestiges of a life that was as harsh as its climate but... the expression has lived on over the ages, sticking to the skin of the mountain people, against all odds. The cretin remains alpine and Captain Haddock has only gone to encourage it.

All that remains is to differentiate between the story, the legend and the reality... and to recognise that the 'alpine cretins' lived in what is now the second biggest economic region in France and their ski resorts make up one of the jewels of national tourism. The 'cretin' isn't so stupid after all! ■



6^E
ÉDITION

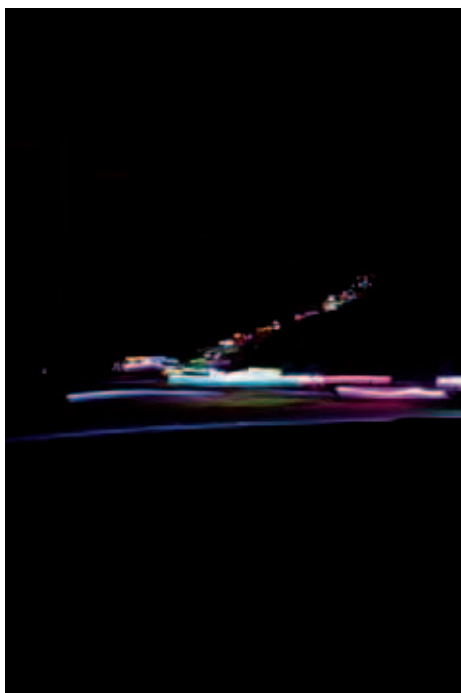
Création : www.signeblette.com



ALPES
HOME

www.alpes-home.com

Événements **hiver** 2016 ❄️



16 JANVIER Festi'Nordic, découverte gratuite d'activités nordiques : biathlon, raquettes, chiens de traîneaux, skating.

6 FÉVRIER Étape du Freeride World Tour avec la participation du Chamoniard Léo Slemett.

19 ET 20 FÉVRIER Le Kandahar, Coupe du monde de ski alpin sur la Verte des Houches.

26 FÉVRIER Chamonix en Rouge, la grande fête de la glisse organisée par l'École de ski français.

5 MARS 14^e édition Les Houches Kids Contest courses de ski et snowboard dédiées aux enfants de 7 à 14 ans.

6 MARS Run & Skate, challenge de ski de fond et de trail.

DU 7 AU 11 AVRIL Jour Blanc/Unlimited Festival de musiques électroniques.



APPARTEMENTS & CHALETS

Chamonix



*Transactions
Immobilières*

*Locations
Haut de Gamme*



*Conseil en
investissement
immobilier*

Real Estate

+ 33 (0) 661 43 34 60

www.chamonix-realestate.com

Chamonix Location

+ 33 (0) 450 90 67 60

www.chamonix-location.net

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



ALTUS Русский

- | | |
|-----|--------------------------------------|
| 125 | Дом Артистов : джаз мэйд ин Шамони ! |
| 126 | День в Белой Долине |
| 128 | Когда снег не падает с неба... |
| 130 | Кавалер Пайо |
| 132 | Сурок такой знакомый и незнакомый |

Дом Артистов : джаз МЭЙД ИН Шамони !

Приёмный сын Шамони, основатель фестиваля Космо Джаз, джазовый пианист Андре Манукьян, создатель в 2015 году Дома Артистов, места у подножия вершин, отведённого для джаза и музыки всех уголков мира.



Вот уже многие годы, как Андре Манукьян разбил свой базовый лагерь в Шамони. Когда он не в Париже на записях теле и радио передач или в турне с Чайна Мозес или с Малией, музыкант влюблённый в горы работает и творит в кругу своей семьи у подножия ледника Боссон. В середине 2000 года, Андре Манукьян решил совместить свою страсть к музыке и к горам, по его убеждению “на самой красивой сцене в мире”. А главное поощрять обмен между

музыкантами разных горизонтов и меломанами, любителями природы. Так в 2010 году увидел свет фестиваль Космо Джаз. Уже пять лет от Бреван до Флежер, от Лонан до План де л’Эгвий, а также в барах Шамони на концертах или на джем-сейшн, играют артисты в долине и на высотах. В 2015 г зрители смогли послушать Ярона Германа, Дана Тепфера, Мориарти, Йом, а также Эмиля Паризьена и Венсана Периани... Год за годом жители Шамони и отдыхающие сжились с фестивалем и полюбили его. Каждым летом, только одна единственная, но уникальная неделя встреч и музыкальных открытий в окружении горных вершин. В последние года у Андре Манукьяна возникло желание продлить накал эмоций за рамками фестиваля Космо Джаз

и поддерживать музыкальное творчество в Шамони круглый год.

Круглый дом, пропитанный энергией

В 2013 году, муниципалитет Шамони принимает решение реабилитации исторического здания Дома Турнет. Расположенный в центре города, посреди парка Кутте, дом был построен в 1905 году братьями Жозефом и Жюлем Кутте и в 1977 году был выкуплен Морисом Эрцогом.

Очень атипичная, общей площадью в 450 м², по своей композиции и оригинальной форме вилла принадлежит к стилю модерн.

Проект Дома Артистов Андре Манукьяна совместно с Паскалем Арман, жителем Шамони, победил муниципальный конкурс проектов. Дом, двери которого будут открыты для артистов всего мира круглый год.

В свою очередь, музыкант предпринимает большие реновационные работы : обновление интерьера, часть для проживания (шесть комнат), студия звукозаписи по последним технологиям в подвальной части помещения, на первом этаже вокруг сцены с роялем салон - настоящий джаз клуб в сто пятьдесят мест .

«Артисты приезжают на несколько дней, работают, записывают и в обмен играют свои произведения для жителей долины. Подобие культурного обмена...», подводит итог Андре Манукьян. «Идея создать инструмент творения в мире джаза, вдохновлённый музыкальными предпочтениями Востока и Азии. » И для этого можно рассчитывать на связи и знакомства пианиста... Совместно с Домом Артистов сейчас создаётся и студия звукозаписи « Mad in Chamoni » (Мэд ин Шамони).

В начале лета 2015 г. Дом Артистов распахнул свои двери. Первые гости и первые достижения : Малия, трио Анима, чтение Сильвана Тессон... В июле программа была заполнена до января 2016 года.



День в Белой Долине

Частые гости или новички, Белая Долина оставляет свой след в сердцах всех без исключения лыжников, которые спускаются по ней. Между вершинами и сераками, от Эгюий-дю-Миди до станции Монтенвер - рассказ о дне, не похожим ни на один другой.

Эгюий-дю-Миди, 10 апреля 2015г. Перед необъятным белым пространством, сидя на влажном полу туннеля на сильном сквозняке, маленькая группа лыжников экипируется в ожидании. У некоторых сердце бьётся сильнее, чем обычно - к нехватке кислорода добавляется стресс первого раза. Ведь и встреча-то не просто какая-нибудь - Белая Долина, дикий внетрассовый спуск в самом сердце массива Монблан, который как длинная белоснежная лента лежит между вершинами и сераками от пика Эгюий-дю-Миди на высоте 3842м

до станции Монтенвер, около 2000м ниже. Путешествие, которое редко кого оставит равнодушным.

Узкий гребень - это для некоторых самый сложный момент дня, особенно для тех, кто страдает от акрофобии. Медленный и нерешительный шаг, и даже верёвочные перила не придадут уверенности перед бездной. Некоторые умудряются спускаться иными способами : сноубордист решил съехать вниз на доске, как на санках. Другой худо-бедно скользит в ботинках по гребню, рискуя упасть под перила.

Вот и всё, лыжи одеты и ледник Гиганта открывает огромное белое пространство в окружении горных пиков и вершин, которые простираются за пределы видимости. Тур Ронд, Зуб Гиганта, Гребень Рошфор, Гранд Жорас, Эгюий де Триоле, и на пути в долину Шамони, Курт, Друат, Эгюий Верт, Дрю и т.д. Ниже, несколько лыжников, потерянных в необъятности.

Несколько палаток, как лоскутков посреди огромного белого пространства, дрожат от поднявшегося ветра в ожидании своих хозяев - альпинистов, бродящих где-то в



облаках. Мы поворачиваем налево, в сторону приюта Рокян (Акулы), с одноимённой скалой в форме акульего зуба, ориентир для альпинистов. Под скалой Гро Роньон, перед переломом ледника, лыжи борются с косым наклоном и верхняя по склону нога чувствует трудность спуска. В конце спуска Петит Анвер, серия резких сопряжённых поворотов и мышцы ног горят на гигантских льдинах. Ни в коем случае нельзя задерживаться под этими нагретыми солнцем склонами...

Привал в Рокян

Мы быстро пересекаем старые следы лавины, чтобы добраться до приюта на отроге. Внизу - сераки Гиганта падают каскадом на отливающее голубизной полотно, несущее песок и монолитные льдины - брутальная и примитивная сила, возникшая из хаоса. Перерыв в приюте Рокян, в укрытии от морозящего ветра, который продувает все снежные туннели вокруг здания.

И вот мы покидаем мыс чтобы добраться до Мер Де Гляс - последней части нашего маршрута. Более безопасный участок сменил Саль а Манже под сераками Гиганта. Группы лыжников отдыхают и перекусывают. Некоторые даже пытаются подремать под

музыку трещащего ледника. Эскадрильи альпийских галок налетают на крошки от этого эфемерного пиршества.

Финишная прямая

Теперь мы скользим по леднику Такюль, который питает Мер де Гляс. Обогретье мягким весенним солнцем и освобождённые ото льда морены распадаются, создавая непрерывный шорох. Ледник потерял свою белизну: усеянный валунами, он заставляет приложить последние усилия перед выходом на «финишную прямую». Склоны как будто успокоились, заставляя иногда искать скорость и я не завидую тем сноубордистам, которые не предусмотрели этот момент. Сквозь некоторые ручьи талой воды просматриваются серо-голубые пропасти. Все больше и больше камней на леднике мешают передвигаться. Внизу заметен вход в ледовую пещеру, которая предвещает конец нашего приключения. Глобальное потепление сделало своё дело и теперь нужно подниматься минут двадцать по металлической лестнице с лыжами за спиной до маленькой телекабинки, которая поднимет вас до поезда Монтенвер. Добро пожаловать в мир живых.

ПРАКТИЧЕСКИЙ СОВЕТ

Данный высокогорный внетрассовый маршрут проходит по леднику, протяженностью 20 км и ни обозначен, ни безопасен. Поэтому необходимо быть очень хорошим лыжником и уметь кататься по любому снегу перед тем, как решиться на прохождение Белой Долины. Необходимо принимать во внимание, что физические возможности могут понизиться под влиянием холода и нехватки кислорода. Необходимо иметь специальное снаряжение: лавинный датчик, лопату, зонд и обвязку, и не раздумывая пользоваться услугами высокогорного гида.

Когда снег не падает с неба...



Перед климатическими изменениями и ростом туристического давления на горнолыжных курортах, использование систем механического снегообразования стало необходимостью. Чтобы понять секреты инновационных технологий производства снега и их влияние на окружающую среду, специалисты по механическому оснежению открыли нам секрет о том, откуда берётся белое золото...

Каждую осень у экспертов механического оснежения один и тот же ритуал. С наступлением ноября, приходит и время запускать машины. При первых же заморозках шипение оснежителей нарушает тишину гор и снежные бугорки вырастают там и здесь на травянистых склонах горнолыжных трасс. Специалисты всегда стараются опередить природу, создавая первый слой снега, который лучше удерживает натуральный снег при первых же осадках. Тридцать лет назад, механический или культурный снег (в те года назывался «искусственным снегом») использовался пунктуально в тех редких случаях, когда снега на трассах не хватало. Отныне снегогенераторы (или снежные пушки) являются неотъемлемой частью экипировки горнолыжных трасс. Если Шамони и Кран-Монтана оборудовали от 15 % до 20 % трасс, то на курорте Серр-Шевалье могут оснежить механическим способом более 30 % всей горнолыжной территории, около 40 % на курортах Вербье, Валь Торанс и Валь д'Изер, и даже до 55 % на курортах Куршевель и Мерибель!

К серебристым ружьям, установленным по краям трасс подведены километры подземных коммуникаций, искусственные водоёмы (искусственные горные озёра) и объёмные машинные залы, в большинстве случаев подземные. Система производства снега функционирует следующим образом: вода из искусственных водоёмов или горных рек (в Шамони из рек, текущих под ледниками) по водонасосным системам подаётся в машинный зал. Там она фильтруется, чтобы минимизировать загрязнение механизмов и затем подаётся под высоким давлением в систему. Оснежители распыляют воду наружу, где она смешивается с воздухом. При температуре ниже нуля вода моментально замерзает. Таким образом, механический (или культурный) снег уже более

двадцати лет производится без каких-либо химических добавок, а исключительно из воды и воздуха!

Чистый снег

Качество произведённого снега зависит от многих факторов: температуры и влажности воздуха, атмосферного давления и ветра.

Вся система информатизирована и управляется из центрального машинного зала с больших контрольных экранов. И если определённую часть работы специалисты проводят в машинных залах на компьютерах, то они также проводят очень много времени днём и ночью на трассах. Большой частью работы является техобслуживание оснежителей, очистка их от снега и льда. Физическая работа в экстремальных условиях, зачастую для обслуживания более шестисот единиц механизмов!

Команда специалистов по механическому снегообразованию состоит от шести до пятнадцати экспертов, в зависимости от площади горнолыжной территории. Они работают в тесном сотрудничестве с рагракщиками, чтобы оптимизировать снегоуплотнительные работы в соответствии с произведённым снегом или заснежить зоны, где снега не хватает. Снег механического образования очень устойчив к изменениям окружающей среды и к эксплуатации (проезду лыжников) и тает медленнее за счёт высокой плотности, что является значительным преимуществом на трассах с высокой посещаемостью. Производство снега прекращается в январе, но часто механический снег спасает начало лыжного сезона. Отныне большие альпийские курорты, даже высотные, не могут работать без такой снежной «страховки». Маленькие курорты с трудом успевают в этой гонке вооружения снежными пушками. Стоимость оборудования и его эксплуатации на самом деле колоссальны. Установка машинного зала требует

инвестиции более двух миллионов евро. Что касается эксплуатации системы - производство 1м3 снега стоит приблизительно 1,15 €, что представляет около 1 500 000 € в год для курортов, которые используют механический снег в больших количествах.

Снег, который стоит золота

У механического снега есть ещё и экологическая стоимость. Причина, по которой его производство строго регламентировано.

Курорты не могут использовать воду из любой горной реки и использование питьевой воды строго контролируется. Согласно исследованию агентства Ату Франс для Министерства Туризма, ежегодно для механического производства снега используется 17 миллионов м3 воды, что в два раза меньше, чем для частных бассейнов! Курорты аргументируют временный аспект использования воды из рек весенним таянием снега и, таким образом, возмещения «взятой» у природы воды. Экологические ассоциации, как Маунтэйн Вайлдернесс, имеют совершенно другую точку зрения.

НЕМНОГО ИЗ ИСТОРИИ...

Первая пушка была изобретена совершенно случайно тремя американскими фермерами в марте 1950 года.

Первый европейский курорт, который испытал изобретение был Шам дю Фё в департаменте Ба Рен в 1963 году, и через некоторое время - Шамони.

Курорт Флен в 1973 году, первый в Европе, оборудовал системой механического оснежения четырнадцать гектаров своей горнолыжной территории. Понемногу многочисленные курорты оборудовали свои трассы технологической новинкой.



Vos rêves, notre source d'inspiration...

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



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

Кавалер Пайо



В сентябре 2012 года, во имя Президента Республики, муниципалитет города Шамони присваивает Анри Пайо-Пертан звание кавалера Ордена «За заслуги». Кто же он, этот прославленный житель Шамони? Встреча с человеком с исключительной судьбой, искренне любящего свою долину.

Коренной житель Шамони торговец из поколения в поколение ?

Анри Пайо-Пертан : у моих бабушки с дедушкой, Жозефины Пертан и Анри Пайо - скромных и трудолюбивых людей, была маленькая бакалейная лавка на улице Вало. Они и были в начале прошлого века создателями «Пайо-Пертан» - коммерческого имени, сохранившегося до наших дней. Мой отец, Роман Пайо-Пертан, родился в 1913 году, взял семейное дело в свои руки и развил его, благодаря растущему туризму. Он встретил мою маму - Фанни Хольцман, во время войны. Русская по происхождению, она пряталась в Шамони. Они обвенчались 1948 году. Я родился в 1955г.

Я учился в центральной младшей школе. С моими друзьями Виллис и Оливье Снель, Дени и Пьер Карье мы катались на лыжах по улицам Шамони. Мы одевали лыжи на вершине Бреван и снимали их у порога дома. Мы спускались на санках по улице Ля Молляр, к самому большому огорчению наших учителей. После окончания средней школы в Анси, я уехал в Париж, где учил право в университете Пантеон-Ассас и затем политические науки. Моей перспективой была Государственная Школа Администрации. Но в момент, когда нужно было делать выбор и покинуть Шамони - город, который я люблю всей душой, я не смог сделать этот шаг.

Вы вернулись в Шамони чтобы взять семейный бизнес в свои руки ?

Анри Пайо-Пертан : Магазин на улице Вало стал в 1962 году супермаркетом на месте известной булочной ПДА (Патисри дез Альп). Когда я вернулся в Шамони в 1977

году мы увеличили площадь магазина за счёт заднего двора и подвального помещения. В 1980 году открываются магазины в Аржантьер и в Пелеран. За ними следует в 1980 году магазин в Лез Уш. После смерти моего отца в 1992 году мы перешли на бренд Систем U, сохраняя название и принцип дома Пайо-Пертан. Перед огромным давлением конкуренции больших супермаркетов долины я понял, что нужно развиваться. Я открыл первый Приют Пайо на улице Вало в 1996 году, второй на улице Паккар в 2002-2003 году и третий в Лез Уш в 2006-2008 году. В этом же году я расширил магазин в Лез Уш.

Вы бы могли удовлетвориться и одним магазином ? Какая разница между магазинами Супер U и Приютами Пайо ?

Анри Пайо-Пертан : Да, мог бы! Супер U - это большой авианосец. Я обладаю франшизой и распространяю продукцию брэнда Система U. Но в то же время у меня большая свобода. Я - не человек упаковок ! И я очень привязан к отделам традиционной продукции. В этом наш успех. Качество, обслуживание и советы профессионалов ! В отделе сыра можно попробовать продукцию, которую покупают на вес. В мясном отделе говядина, телятина и ягнятина - все Красной Марки (марка качества). В колбасном отделе - французская свинина также Красной Марки. Мясо закупается цельными тушками и наши мясники его перерабатывают. В рыбном отделе можно найти рыбу, словленную частными рыбаками или небольших рыбных хозяйств озера Леман и даже морского окуня..., словленного на удочку! Я не покупаю готовые филе. Я покупаю рыбу и

таким образом забрасываю свои сети.

Приюты - это мои электрички. Я полностью независим, автономен, свободен выбирать то, что мне нравится. Я продаю местную продукцию в декорации уютного и гостеприимного шале. Я даже смог благодаря концепции «маленьких поставщиков» предложить редкостную продукцию.

И по всей видимости все отлично работает !?

Анри Пайо-Пертан : на сегодняшний день наша ситуация такова : 7 магазинов, 80 работников. Я являюсь одним из основных работодателей в Шамони. Некоторые работники работают со мной уже 35 лет.

Какой ваш взгляд на Шамони ?

Анри Пайо-Пертан : Доброжелательный. Я люблю мой город и мне нравится его развитие! Смесь людей разных происхождений, обосновавшихся в Шамони и продолжающих обосновываться - это всегда было большим шансом для города. Все эти люди становятся жителями Шамони. Моя семья, от маленькой бакалеи до супермаркета, всегда поддерживала туристическое развитие. Мы приспособились, не забывая самое главное : сохранить человеческие тесные отношения. Можно сказать, что в основном коммерция в Шамони процветает, и это благодаря тому, что город не сделал все ставки на потребителя высшего класса. Мы смогли сохранить всех : от туристов кемпинга до богатых резидентов. Но сегодня другие проблемы стоят перед Шамони : жилой сектор, давление земельного вопроса, защита «близкой коммерции» и мелкой розничной торговли...



ELEVEN EXPERIENCE

Life is about the experience. At Eleven's Chalet Pelerin, we custom-design unique alpine adventures for you, your family and your friends. Whether snowshoeing with your kids to our remote shepherd's cabin for a candlelight fondue dinner, or heli-skiing 8,000' runs from the neighbouring Italian Alps to the front door of the chalet, our experience is not your ordinary ski holiday. We are not located in a ski resort and we are miles from the main road. Chalet Pelerin sleeps up to 14 guests and sits at the top of an historic farming village high in the Tarentaise Valley on the French / Italian border. We have easy access to incredible ski terrain - Val d'Isere, Tigne, Les Arcs and La Rosiere are all within 20 minutes, but our favourite is the neighbouring Sainte Foy where we enjoy vast backcountry powder and crowd-free groomed pistes. Back at the chalet, you will enjoy our cinema room, lap pool, sauna, steam and spa as well as our award-winning chef and extensive cellar.

EXPERIENCE CHALET PELERIN. EXPERIENCE ELEVEN.

SCARP RIDGE LODGE
COLORADO

CHALET PELERIN
SAVOIE

CANAL HUIS 58
AMSTERDAM



BAHAMA HOUSE INN
BAHAMAS

TAYLOR RIVER LODGE
COLORADO

DEPLAR FARM
ICELAND

reservations@elevenexperience.com

ELEVENEXPERIENCE.COM

Сурок такой знакомый и незнакомый



© Parc national des Ecrins - Corail Marc

Неотъемлемая эмблема горных регионов, альпийский сурок колонизовал как высокогорные территории и туристические тропы, так и стеллажи сувенирных магазинов. Любитель поиграть и любопытный, зверёк кажется приручённым, но на самом деле остаётся всё-таки диким животным, а значит...слабым. Осторожно, сурок!

Это один из самых популярных животных в Альпах. Замершего на задних лапах сурка очень трудно заметить из-за чёрно-коричневой раскраски его меха, он очень хорошо сливается с травяными и каменистыми склонами. Но когда приближается турист, в небе кружит орёл или крадётся лиса, сурка слышно издали. Сильный свист льётся эхом по долине. Всё семейство быстро прячется в норы. Это боязливое поведение полностью меняется вблизи с посещаемыми местами: сурок превращается в любопытного и хитрого зверька, который иногда, не задумываясь, полезет в рюкзак за лакомством. «наблюдать за сурком легко: он ведёт дневной образ жизни и подпускает достаточно близко к себе человека. Эта близость ему на руку: человек отпугивает хищников, которые

охотятся на него», объясняет Людовик Имберди, ответственный по программе фауны Государственного Парка Эcran.

Ни один другой грызун, даже бобёр или белка (которая принадлежит тому же семейству), не обладает такой доброжелательностью. С противоположной стороны Атлантики, у индейцев сурок был животным-тотемом. Среди всех диких жителей наших гор сурок занимает первое место по симпатичности. Его имидж используют везде.

«Сурок является эмблематическим животным в Альпах, ему ничего не угрожает и, в отличие от горных козлов, летучих мышей и белых куропаток, не представляет необходимости защиты вида», утверждает Людовик Имберди. В Альпах на этого большого грызуна долгое время охотились из-за его меха, мяса и жира. На сегодняшний день на территории французских Альп сурок считается охотничьей дичью, кроме в Государственных парках, где охота запрещена. Таким образом само животное не подлежит защите, а только места его обитания.

Однако зверёк не приветствуется всеми и везде. Его присутствие не нравится фермерам: норы мешают сельскохозяйственным машинам во время сенокоса. И именно этот камень столкновения послужил созданию в 1990 году программы Альпийский Сурок (Университет Клод Бернар-Лион I). «Мы пришли к выводу, что владеем совсем незначительной информацией о сурках. Их присутствие настолько привычно, что никто никогда ими реально не заинтересовался. Так мы не располагаем никакой научной информацией об этом виде животных», подчёркивает Орели Коас, доцент биометрии и эволюционной биологии университета Лион I.

Исследователи установили, что сурки, которых до этого времени считали одними из редких моногамных млекопитающих, являются таковыми только с виду...

Сурки развили специфическую социальную структуру, которую можно наблюдать только у больших плотоядных.

В возрасте двух лет молодые сурки самцы и самки начинают покидать семью и искать новую территорию обитания. Продолжительность жизни сурков может превышать 10 лет и самый старый сурок в районе Гран Сасьер дожил до 15 лет.

Глобальное потепление представляет реальную проблему для сурков. Меньше холода - значит меньше снега и худшая изоляция. Представьте, если вместо того, чтобы при температуре -5°C спать в хорошем спальнике вы спите при температуре 0°C , но без спальника... Результат: с понижением температуры в норе, для поддержания их собственной температуры во время спячки, сурки потребляют больше энергии. Весной они просыпаются более слабые и худые, что компрометирует их способность к размножению. «охота не представляет никакой опасности для сурков, в отличие от глобального потепления».

ПОЧЕМУ НЕЛЬЗЯ КОРМИТЬ СУРКОВ

Сурки фактически полностью травоядные животные: в зависимости от сезона года они питаются корнями, листьями и цветами растений. Им необходимо достаточно большое количество пищи, чтобы отложить запасы жира, которые позволят им пережить зиму! Сурки способны адаптироваться и быстро поняли интерес сближения с человеком, который с радостью делится с ним остатками своей пищи. Но только эти продукты совершенно не адаптированы к их метаболизму. Результаты такой «диеты» на сегодняшний день ещё плохо знакомы. Всепринятая идея о том, что такое питание вызывает у сурков диабет остаётся легендой, так как нормальный уровень сахара в их крови до сих пор не известен.

Groupe Magnin-Gecors devient ...



POUR ABORDER L'HIVER, VOUS POUVEZ COMPTER SUR LES EXPERTS MG.

MG est le premier partenaire conseil des entrepreneurs.

Expertise comptable, audit et conseils, paie et gestion sociale, protection sociale, gestion de patrimoine, assistance juridique, fiscalité des particuliers, création et transmission, international, comptabilité agricole, informatique, conseil en organisation.

Le Refuge Payot

épicerie fine

référéncée au Guide Vert Michelin



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

Livraison sur simple demande

www.refugepayot.com

166 rue Vallot
CHAMONIX
04 50 53 18 71

255 rue Paccard
CHAMONIX
04 50 53 16 86

Place de la Fruitière
LES HOUCHES
04 50 34 87 09



GUIDE

Restaurants & Bars
Spas & bien-être



L'Atmosphère

Si l'Atmosphère a reçu le titre de Maître Restaurateur, c'est qu'il propose une cuisine « entièrement faite maison », réalisée à partir de produits frais et de saison, élaborée par un chef professionnel, Ludovic Lafont. Alliant tradition gastronomique française et simplicité de la cuisine savoyarde, l'audace et le savoir-faire de ce cuisinier ont été récompensés, cette année encore, par le Bib Gourmand Michelin (depuis 2003). Une reconnaissance qui vient saluer une carte raffinée mettant à l'honneur les produits nobles comme le foie gras, le homard, les langoustines, le turbot, le ris de veau... ainsi que les régionaux tels le fêra du lac, les morilles, le carré d'agneau, les fondues, pierres chaudes et tartiflettes originales. L'établissement est aussi réputé pour sa cave avec plus de 300 références, des vins de petits producteurs aux grands crus du vignoble français. Un joli panel de vins servis au verre, tels que le muscat de Rivesaltes ou un Sainte-Croix-Dumont, est aussi proposé ainsi qu'une collection de Portos allant jusqu'à plus de vingt ans d'âge. C'est au cœur de la trépidante place Balmat de Chamonix, que le restaurant Atmosphère vous accueille pour le dîner comme pour le déjeuner, dans une chaleureuse salle ou dans la véranda/terrasse surplombant l'Arve et avec vue sur le massif du Mont-Blanc. Une ambiance cosy et élégante pour une cuisine délicate et subtile.

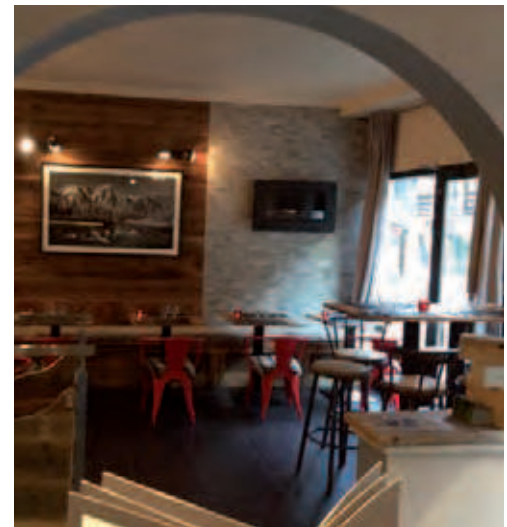
Suggestions :

- Foie gras de canard maison cuit au naturel et confiture de tomates et fraises aux épices.
- Fricassée d'asperges vertes aux morilles et beurre de cerfeuil.
- Filet de fêra ou homard « bleu » cuit à la plancha.
- Carré d'agneau rôti, ail en chemise et petit jus parfumé au thym.
- Fondue au Comté affiné entre 18 et 24 mois.
- Le menu du marché change tous les jours avec des formules de 17 à 21 €.
- *Homemade duck's foie gras with spiced tomato and strawberry preserve.*
- *Green asparagus fricassée with morel mushrooms and chervil butter.*
- *Seared fêra fillet or 'blue' lobster.*
- *Roast rack of lamb, with garlic and thyme jus; mature Comté cheese fondue.*
- *Fresh market food changes daily with deals from 17€ to 21€.*

Justly awarded with the title 'Maitre-Restaurateur' thanks to its fresh, seasonal food produced by professional chef Ludovic Lafont, l'Atmosphère serves a blend of French gastronomy tradition and simple mountain food. Guide Michelin has also recognised the chef's skill and quality of the dishes with yet another Bib Gourmand (since 2003). Fine ingredients such as foie gras, lobster and langoustines and local delicacies like morel mushrooms, rack of lamb and various mountain specialities with a twist are available on the menu. The restaurant is famed for its cellar with over 300 different wines. A fine selection, including Muscat de Rivesaltes and a Sainte Croix du Mont, is served by the glass. The port collection offers wines of up to twenty years of age.

Situated at the heart of the lively Place Balmat in Chamonix, the Atmosphere restaurant welcomes guests for lunch or dinner in the dining room or on the veranda set above the river and with views of Mont Blanc. The beautiful dishes are a perfect match for the elegantly cosy setting.

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



Le 214

Patti et Philippe, propriétaires de la pizzeria le Stone Bar, poursuivent avec le 214, leur aventure gustative à Argentières. Un restaurant-bar à vin où la dégustation et l'éveil des papilles président chaque soirée. En ce cadre alpin contemporain, tapas ludiques et créatives et menu de saison et de produits frais affirment leurs influences françaises, italiennes ou espagnoles. On découvre la cave à la centaine de références en se laissant tenter par une sélection au verre autour d'un foie gras maison, d'une tartine d'espadon grillé ou d'une brochette asiatique de poulet. On voyage dans les vignobles du Sud, accompagné d'un jambon ibérique ou d'une tapenade maison. Une carte à boire et à manger tout aussi éclectique que la décoration de ce restaurant où cohabitent chandeliers chinois et cheminées modernes fonctionnant au bioéthanol. À table ou perchés sur les tabourets design du long bar, gourmandises et vins bios s'apprécient tous les soirs, du mardi au dimanche inclus.

Suggestions :

- Menus à 32 € (entrée, plat, dessert), 29 € (entrée, plat), 27 € (plat, dessert). Tapas selon l'humeur du chef, plat du jour (20 €) inspiré du marché. Vin bouteille de 20 à 80 €.
- *Set menus at 32 € (starter, main, dessert), 29 € (starter, main), 27 € (main, dessert). Tapas created daily by the chef, dish of the day (20€) with market produce. Wine bottles from 20€ to 80€.*

Owners of the Stone Bar pizzeria, Patti and Philippe, are now adding to the culinary scene in Argentières with the 214. Tickle your taste buds at this restaurant and wine bar. In a contemporary mountain décor, try out their inventive tapas and seasonal food created with fresh produce. Flavours are inspired by French, Italian or Spanish cuisine. With nearly a hundred different wines, you are sure to find something to match the home-made foie gras, your grilled swordfish sandwich or an Asian chicken skewer. The drinks and food menus are as eclectic as the décor, which mixes vintage chandeliers with modern bio-ethanol fireplaces. Get seated at a table or choose one of the designer bar stools to treat yourself to a culinary delight or some organic wine, any evening of the week from Tuesday to Sunday.

Open from 4pm onwards, Tue-Sun.

214, rue Charlet Straton, Argentières,
www.facebook.com/214winebartapasrestaurant
 Ouvert tous les soirs à partir de 16 heures, du mardi au dimanche inclus.

Tél. : 04 50 55 88 06



Le Bistrot

Une nouvelle page s'écrit au Bistrot avec, à sa tête, un chef passionné et talentueux : Daniele Raimondi, italien d'origine et chamoniard dans l'âme.

On y découvre une cuisine savoureuse, généreuse et subtile d'originalité et d'audace comme la Poitrine de pigeon de Racan, cuite à basse température, la cuisse confite, tatin de betteraves au balsamique et jus liés aux abats. Le produit est à l'honneur, toujours respecté et savamment étudié pour en tirer toutes ses saveurs. Des mariages délicats, des produits oubliés réactualisés, une cuisine bercée et inspirée par la créativité d'un chef qui recherche toujours l'émotion et le plaisir du palais comme avec son velouté de petits pois à la menthe servie froide, fougasse de rillettes de tourteau et crème fouettée à l'aneth ou avec ce risotto de Butternut, pain d'épice et «lard d'Arnad». Des mets sublimes, des assiettes bien pensées et un chef sommelier, Valery Allard, toujours inspiré pour vous faire découvrir les bijoux de sa carte des vins. Quant aux desserts, ils sont gourmands et généreux comme l'entremet chocolat-banane aux saveurs de rhum, sorbet cacao ou le Paris-Brest et glace gianduja.

Suggestions :

- Menus dégustation à 55 € (3 plats et dessert), 70 € (4 plats, fromage et dessert) ou 85 € (5 plats, fromage et dessert).
- À midi, formule classique, plat du jour et dessert à 20 €.
- Sample menu at 55 € (3 courses plus dessert), 70 € (4 courses, cheese and dessert) or 85 € (5 courses, cheese and dessert).
- At lunchtime, dish of the day and dessert for 20€.

A new page in the Bistrot book of history with a change of owners and a talented chef at the helm. Daniele Raimondi is Italian, but his heart beats for Chamonix. Explore the generous and subtly original flavours, expertly combined to create unusual dishes such as pigeon breast with beetroot and balsamic tarte tatin. Highlighting each ingredient, the creative dishes always aim to evoke good feelings and enhance the natural flavours, demonstrated with the cold mint and green pea soup, fougasse bread with a crab spread and dill cream, or butternut squash risotto with gingerbread and bacon. Sommelier Valery Allard will expertly guide you through the wine menu. Desserts are lusciously generous, like the banana and chocolate cake with rum, the cocoa sorbet or the Paris-Brest with gianduja ice-cream.

151, avenue de l'Aiguille du Midi,
Chamonix

Tél. : 04 50 53 57 64



La Télécabine

Une table semi-gastronomique à la carte soignée et raffinée qui met l'accent sur les poissons nobles – saint-pierre, le dos de cabillaud et le burger de homard... – et les viandes de cuisiniers – médaillon de cochon Ibérique ou filet de bœuf –, sans oublier les traditionnelles spécialités de montagne – fondue, tartiflette, pierrade – et des gourmandises maison. Le tout à savourer dans une ambiance cosy de chalet de montagne moderne et affichant avec ses télécabines des clins d'œil aux années 1970. Les convives ont le choix des espaces pour se régaler et passer une soirée pétillante et pourquoi pas décalée : à table dans les œufs !, perchés sur tabourets et tables hautes, le long du bar géantissime, sur l'immense table d'hôte ou encore plus au calme, dans des espaces intimistes et feutrés.

Suggestions :

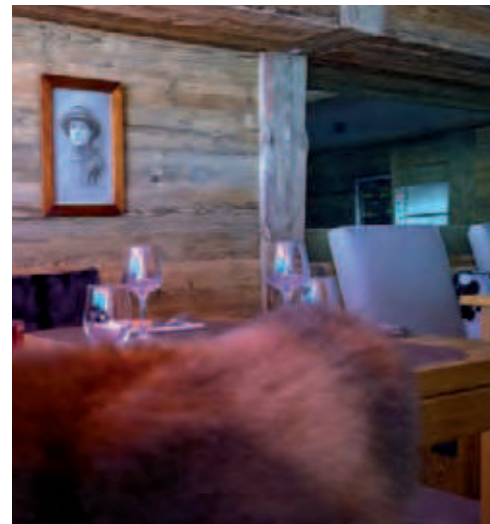
- Menus à 28 €, 38 €.
- Formule entrée + plat + dessert : 26 €.
- Formule entrée + plat ou plat + dessert à 21 €.
- Set menus at 28 €, 38 €.
- Dish of the day 17 €.
- Starter + main or main + dessert 21 €.

A semi-gastronomic restaurant with elegant food, offering a range of fine fish dishes, including turbot, John Dory, cod and lobster burger, but also delicious meat dishes like rack of lamb, Iberian pork entrecote, roasted goose breast or fillet of beef. There is also a choice of a few mountain specialities and homemade sweets. On the sunny terrace facing Mont Blanc, you can enjoy a salad lunch or dish of the day for only 17€, throughout the summer. Feeling hungry after a long day of hiking in the mountains? Stop off at La Télécabine for a piece of meat or a tartiflette – the kitchens are open all day during the summer season. In the early evening, sample the tapas menu at the bar or enjoy the views from the vast terrace. The intimate and cosy atmosphere of the restaurant decorated in a modern style, playing on the gondola theme, is ideal for a romantic date or dinner out with friends. Open daily. Non-stop service.

27, rue de La Tour, Chamonix
Ouvret tous les jours. Service non-stop en saison.

www.restaurant-latelecabine.com

Tél. : 04 50 47 04 66



Chez Constant

Des plats de terroir, une cuisine aux saveurs d'antan revisitée, de la cuisine du monde, des produits frais et de saison, des mitonnés, des mijotés, du savoureux, de l'exotique, de l'élégance jusque dans l'assiette, la bistronomie du restaurant du centre de Chamonix, Chez Constant, couronnée d'un Bib Gourmand par le Guide Michelin, a forcément de quoi séduire. En ce décor de vieux bois, mais contemporain, on dégustera, pourquoi pas sur la mezzanine, une truite fumée mi-cuite et déclinaisons de lentilles, un porcelet au foin en cuisson lente, aligot de reblochon jus au genépi, un soufflé chocolat café comme un cappuccino, ou une spécialité alpine au fromage, bien entendu. Sur les chaises en peau de vaches ou sur la terrasse ensoleillée et fleurie, il suffira d'ouvrir l'Opinel pour trancher la côte de bœuf Simmenthal et ses pommes de terre confites. Entre les jeux de miroirs et de lumière, sous le portrait de Constant, l'aïeul des propriétaires, il ne restera qu'à se laisser emporter par une gourmandise légère et fruitée.

Suggestions :

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

Traditional French and regional cuisine prepared in contemporary style with fresh, seasonal produce, resulting in tasty and elegant meals in a true French bistro tradition, right in the centre of Chamonix. Chez Constant will have the crowds pouring in, and has been awarded a Bib Gourmand by the Guide Michelin. In a contemporary décor with aged wood, you can try a semi-cooked, smoked trout with lentil variations, suckling pig with hay, covered in reblochon cheese and with a genepi jus, a cappuccino soufflé or, of course, a cheese speciality. In a cosy atmosphere with cow hide rugs and fur cushions, you can also tuck into a Simmenthal rib steak, using the Opinel pocket knife provided to cut through the soft meat. The dimmed lighting and old family portraits on the walls contribute to the homely feel, and are complemented by the lovely food. Open daily both lunchtime and evenings. Closed Wednesdays in spring and autumn.

24, avenue Ravel le Rouge, Chamonix

Ouvret tous les jours midi et soir.

Fermeture le mercredi au printemps et à l'automne.

www.restaurant-chez-constant.com

Tél. : 04 50 53 96 74





L'Albert 1^{er}

Ambiance contemporaine pour le restaurant gastronomique Albert 1^{er}, deux macarons au Guide Michelin. Belle histoire de famille depuis cinq générations. Pierre 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 riches 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 fêra du Léman, bitter et citron confit. Risotto à la truffe blanche d'Alba. Soufflé chaud à la Chartreuse verte, glace Chartreuse.
- Midi, menu à partir de 42 €, le soir à partir de 66 €. Menu dégustation à 156 €. Plats à la carte entre 50 et 70 €. Formule « Matinée piscine et déjeuner gourmet » à 82 € par personne.
- 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 42€, evening menus from 66€. Sample menu 156 €. A la carte dishes between 50 and 70€. "Pool and gourmet lunch" package, 82 € per person.

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

Hôtel Hameau Albert 1^{er}

38, route du Bouchet, Chamonix

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

www.hameaualbert.fr

Tél. : 04 50 53 05 09



La Maison Carrier

Aux abords du Hameau Albert 1^{er} se dresse la silhouette imposante d'une ancienne ferme, celle du restaurant La Maison Carrier. La famille Carrier-Maillet, qui dirige l'établissement hôtelier, commande aussi aux destinées du restaurant de pays dont la cuisine paysanne et montagnarde est revisitée par le chef Stéphane Gassot. Dans les salles en vieux bois à 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 est cuite à la rôtisserie, devant le feu de l'immense cheminée de la Maison. Paul Onzon, maître d'hôtel, saura vous dévoiler les découvertes, mais également les grands noms de sa carte des vins. 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 chamoniard.
- Quenelles de brochet et écrevisses du Léman.
- Fondant au chocolat, îles flottantes ou tarte aux poires.
- Midi, menus à partir de 20 €; le soir à partir de 31 €.
- 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 20€; evenings from 31€.

Just by the Hameau Albert 1^{er}, you can see the impressive old farmhouse where La Maison Carrier is situated. The Carrier-Maillet family runs both the hotel and this restaurant where mountain dishes are reviewed by chef Stéphane Gassot. The dining room with its aged wood and impressive 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. Maitre d' Paul Onzon will guide you through the wine list, showing you both unknown gems and established classics. La Maison Carrier is also open for afternoon tea.

Hameau Albert 1^{er}

44, route du Bouchet, Chamonix

www.hameaualbert.fr

Tél. : 04 50 53 00 03



Le Rosebud

Le Rosebud, cher à Citizen Kane, l'aurait été à son réalisateur Orson Welles. Au Lavancher, le restaurant de l'hôtel le Jeu de Paume, avec aux commandes le chef Éric De Ganck, amoureux des plantes et des montagnes, a su donner vie à des assiettes justes et pleines de saveurs. Une cuisine contemporaine déclinée en trois thèmes: les saveurs du monde, les classiques revisités et les plats régionaux. Un moment de détente dans un lieu magique, loin de la foule et de l'agitation, avec une cave qui réserve quelques belles surprises et un service de qualité. Réservation fortement recommandée.

Suggestions :

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

Set in the village of Lavancher, the Rosebud is the restaurant at Hotel le Jeu de Paume. Chef Eric de Ganck loves plants and mountains and has mastered the art of balanced dishes full of flavour. Three main themes on the menu: world cuisine, classic dishes and regional food. Relax in this unique place away from the crowds, and enjoy the wine menu that includes some real gems. Advance booking strongly recommended.

Route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix

www.jeudepaumechamonix

Tél. : 04 50 54 03 76



L'Épicerie du Midi

Situé à côté de l'hôtel l'Héliopic Sweet & Spa 4 étoiles Chamonix Mont-Blanc, L'Épicerie du Midi propose, à toute heure de la journée, une restauration rapide ainsi qu'une mini-boutique. Breakfast, lunch et boissons s'emportent ou se savourent sur place face à l'aiguille du Midi. Les amateurs de «prêt-à-déguster» trouveront en ce temple de la restauration nomade, des produits naturels et des recettes du jour composées d'ingrédients de saison. Croque-monsieur, cookies, muffins, salades, sandwichs inventifs et généreux, jus de fruits naturels, soupes fraîches, la carte est équilibrée et le dépaysement compris. Dans un lieu design et chaleureux, où les jambons suspendus cohabitent avec un mobilier contemporain, on se laisse tenter par un café light ou corsé, un vin chaud revisité, une glace Ben & Jerry's que l'on apprécie aussi en terrasse. Une cafétéria néo-rétro qui pourrait devenir l'adresse pratique et incontournable du centre de Chamonix. Au mini-market de l'Épicerie on trouve des produits artisanaux (confitures, bonbons...) et tous les accessoires et articles indispensables à la montagne : thermos, piles, stick lèvres...

Suggestions :

- Offre Snack & Relax : profitez d'un massage/soin de 45 min et d'une formule déjeuner Épicerie du Midi pour 72 €!
Offre valable tous les jours de 10 h à 13 h.
- Snack & Relax deal : Enjoy a 45 minute massage or treatment and a lunch menu at the Épicerie du Midi for 72€! Offer available daily from 10am-1pm

*Next to the 4 star hotel Heliopic Sweet & Spa, L' offers fast food throughout the day, as well as a mini-market. Breakfast and lunch can be taken away or eaten on site, opposite Aiguille du Midi. Seasonal products and natural ingredients are turned into toasties, cookies, muffins, salads, delicious sandwiches, fresh juice and fresh soups. With a welcoming and quirky décor, and whole hams hanging from the ceiling, this café could well become the most practical and inspiring place to stop for a coffee, a homemade glühwein or a Ben & Jerry's ice cream in the centre of Chamonix. At the minimarket, you'll find jams and sweets from small scale producers as well as a range of useful accessories and equipment for the mountains such as thermos flasks, batteries, lip balm...
Free Wi-Fi. Open daily from 7 h to 16 h.*

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix

Wifi en libre accès gratuit.

Ouvert tous les jours de 7 h à 16 h.

www.heliopic-hotel-spa.com

Tél. : 04 58 10 02 17



L'Impossible

L'Impossible, c'est avant tout l'amour de la cuisine et des bons produits. Les ingrédients que nous choisissons sont biologiques dans le respect de l'homme et de la terre. Notre cuisine suit les saisons. Tous nos plats, les pâtes fraîches, le pain, les gressins, les desserts, les glaces, les sorbets sont faits maison dans la pure tradition italienne. La plupart de nos plats ne contiennent pas de gluten ni de produits laitiers. Donatella, Auro et toute l'équipe de L'Impossible vous souhaitent la bienvenue dans leur ancienne ferme chaleureuse, datant de 1754.

Suggestions :

- Menu à 42 €, 54 € et 64 € et la carte.
- Plats à emporter.
- Cours de cuisine.
- Set menus at 42 €, 54 € and 64 €, à la carte dishes.
- Takeaway meals.
- Cooking classes.

*L'Impossible is above all a testimony to fine cuisine and high quality produce. Ingredients are organic and carefully selected, with a menu that changes through the seasons. All food, including the fresh pasta, bread, breadsticks, desserts, ice-creams and sorbets are home-made in pure, Italian tradition. Most dishes contain neither gluten nor dairy products. Donatella, Auro and the rest of the team at L'Impossible will be delighted to welcome you in their charming old farmhouse, dating from 1754.
Open in the evenings from 6.30pm to 22 h.*

9, chemin du Cry, Chamonix

Ouvert le soir de 18 h 30 à 22 h.

www.restaurant-impossible.com

Tél. : 04 50 53 20 36



Chez Yang

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

Suggestions :

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

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

17, rue du Docteur Paccard, Chamonix

Ouvert tous les jours, midi et soir.

Accueil jusqu'à minuit. Service de groupe.

Tél. : 04 50 53 18 35



Bergerie de Planpraz

À l'arrivée de la télécabine de Planpraz (Brévent), à 2000 mètres d'altitude, ce restaurant tenu par le chef Damien Flaugère propose une savoureuse cuisine qui lui a valu le titre de Maître Restaurateur. Un label qui garantit la qualité et la traçabilité des produits du terroir (producteurs locaux), frais et de saison. À déguster en salle ou sur la terrasse, face au mont Blanc, exposée plein sud, les grillades au feu de bois (entrecôte Simmental, tournedos de veau sauce aigre-douce), les spécialités savoyardes (croûte « Bergerie » aux morilles, Mont d'Or sur pierre chaude, poire pochée de Savoie) et quelques incontournables comme la crème de courge et cappuccino de cèpes, la cassolette d'escargots de « Magland », ou encore la terrine de foie gras de canard servie avec pain aux figues & salade aux notes hivernales. La Bergerie de Planpraz propose aux piétons une formule à 33,70 € comprenant le déjeuner et un aller-retour en télécabine (forfait Cham Gourmand disponible aux caisses des remontées mécaniques du Brévent).

Suggestions :

- La Bergerie de Planpraz permet de vivre l'expérience privilégiée de dîner dans un chalet d'alpage face à l'un des plus beaux panoramas du monde. Groupes de 30 à 110 personnes. Contact : marine.periat@serac.biz
- La Bergerie de Planpraz can offer the privilege of dining in a mountain chalet, surrounded by some of the most beautiful vistas in the world. Groups from 30 to 110 people.

At the top of the Planpraz gondola (Brévent), at an elevation of 2000m, this restaurant run by chef Damien Flaugère offers tasty dishes that earned the chef the Maitre Restaurateur label, a guarantee for quality ingredients based on fresh, seasonal produce from the region. Get seated in the dining room or on the south-facing terrace opposite Mont Blanc and try some flame-grilled meat like Simmental entrecote, veal fillet steak with sweet and sour sauce, Savoie specialties such as Mont d'Or cheese on a hot slab or poached pear, or a classic dish like pumpkin cream with cep cappuccino, Magland snail casserole or perhaps the duck foie gras served with fig bread and winter salad. Non-skiers can benefit from a package for 33.70€ that includes lunch and a return ticket for the gondola ('Cham Gourmand' ticket available at the Brévent ticket office). Advance booking strongly recommended. Two lunch services : 24 h and 1.45pm.

Télécabine Planpraz, Le Brévent
Réservation vivement conseillée,
deux services déjeuner : 12 h et 13 h 45.
Facebook : BergeriePlanpraz
www.bergerie-restaurant.com

Tél. : 04 50 53 05 42



Adret de la Flégère

À l'arrivée du téléphérique de la Flégère, à 1900 mètres d'altitude, le chef Xavier Robineau reçoit depuis 2011 dans un restaurant au design montagnard face à la Mer de Glace et au mont Blanc. Maître Restaurateur, sa cuisine est concoctée à partir de produits du terroir (producteurs locaux), frais et de saison garantissant qualité et traçabilité. Skieurs et piétons se pressent ici pour déguster en salle ou sur la terrasse ensoleillée, une cuisine savoyarde traditionnelle et soignée : fondue, pormonaise de Magland, croûte, pierrade, fromages de montagne, tartes chaudes. Sans oublier l'incontournable tarte aux myrtilles et le dessert phare de la maison : la Pavlova aux fruits.

Suggestions :

- Menus à partir de 32 €, soupe et plat du jour, spécialités savoyardes.
- Set menus from 32€, soup and dish of the day, Savoie specialties.

At the top of the Flégère cable car, at 1900m elevation, chef Xavier Robineau has welcomed guests since 2011 in this mountain style restaurant facing the Mer de Glace and Mont Blanc. Labelled 'Maitre Restaurateur', his cuisine is made from local produce, with fresh and seasonal ingredients. Skiers and non-skiers all come here to try one of the delicious mountain specialties on the menu: fondue, Magland pormonaise sausage, 'Croûte', hot stone 'Pierrade', local cheese and pies. Don't miss out on the blueberry tart and the homemade fruit Pavlova.

*Top of Flégère cable car, accessible to non-skiers.
Free Wi-Fi, two lunch services: 12pm and 1.45pm.
Advance booking recommended.*

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

Tél. : 04 50 55 34 88



Plan Joran

Sous la nouvelle télécabine de Plan Joran aux Grands Montets, Giacomo Iovino, surnommé Franco, a installé sa table à 1923 mètres d'altitude, dans un chalet de caractère construit il y a trente ans au milieu des mélèzes. Le Maître Restaurateur qui utilise des produits locaux, frais et de saison, varie les plaisirs de l'ardoise au gré de ses envies et du marché. Les skieurs peuvent parfois se régaler d'une soupe de topinambour, d'un farcement, d'un filet de chevreuil, d'une tarte au Beaufort comme d'un gratin de Crozets ou d'un soufflé au chocolat et sa glace mandarine. Sur la terrasse exposée plein sud, le crumble de tomate, mozzarella Burrata et œuf de harengs a une saveur toute particulière qui donne envie de prolonger le plaisir pour un dîner en altitude. Une formule nocturne à découvrir : traversée en dameuse ou en raquettes, descente en paret (luge traditionnelle) après une soirée simplement magique.

Suggestions :

- Plats à partager : côte de bœuf ou côte de veau rôtie aux girolles ; magret de canard farci au foie gras ; truite de Savoie de Monsieur Petit ; saucisson de Magland. Formules à partir de 37 €.
- Meals to share : rib steak or roasted veal chops with chanterelle mushrooms ; duck breast stuffed with foie gras ; local trout ; Magland saucisson. Set menus from 37 €.

Beneath the new Plan Joran gondola at Les Grands Montets, Giacomo Iovino has opened his restaurant at 1923m elevation. The cosy chalet was built 30 years ago in the larch forest. With the label 'Maitre restaurateur', only fresh, seasonal ingredients from the area are used and the menu changes depending on what the market stalls have to offer. Skiers could sample a Jerusalem artichoke soup, venison fillet, Beaufort cheese quiche, Crozets gratin or chocolate soufflé with mandarin ice-cream. On the south-facing terrace, sample a tomato crumble, burrata and herring roe that might entice you to linger until dinner-time. The evening programme is worth taking a look at: a crossing in a piste-basher or on snowshoes, then going back down on a traditional sledge after a magical evening out. Advance booking recommended. Two lunch services : 24 h and 1.45pm.

Grands Montets, réservation vivement conseillée
Deux services : 12 h et 13 h 45
Facebook : PlanJoran
www.planjoran-restaurant.com

Tél. : 04 50 54 05 77



Le 3842

C'est au sommet de l'Aiguille du Midi en l'altitude de 3842 mètres que se situe le restaurant éponyme dirigé par le chef Cédric Lerin. Le Maître Restaurateur a choisi de servir une cuisine locale réalisée en partenariat avec les producteurs locaux via la coopérative des Aravis et les abattoirs du Mont-Blanc. Sur l'ardoise, se déclinent entrées, plats et desserts principalement issus du terroir Savoyard : Salade de brochette de Beaufort et Comté, velouté de tomate et sa tôme de Savoie, escargot de Magland en cassolette sauce morilles, cœur de rumsteack de Savoie et gratin savoyard, tartiflette des Aravis, côtes d'agneau de Savoie aux légumes de saison, escalope de veau façon savoyarde, tartelette aux myrtilles, Matafaïm aux pommes de Savoie et glace des Alpes au pain d'épices, biscuit de Savoie à la poire et chocolat chaud... Un restaurant intimiste qui ne compte qu'une trentaine de places assises pour un déjeuner au sommet. Formule à partir de 31 €.

Suggestions :

- Organisez ici le plus haut séminaire d'Europe ! Réunion et déjeuner (jusqu'à 30 personnes), apéritif en terrasse, repas savoyard. Équipement : vidéoprojecteur, écran, paperboard, wifi.

- Organise a seminar at the very top of Europe ! Meeting and lunch (up to 30 people), drinks on the terrace, regional meal. Equipment: video projector, screens, paperboard, Wi-Fi.

At the top of Aiguille du Midi and at an elevation of 3842m, you will find the restaurant bearing the same name, managed by chef Cédric Lerin. He is 'Maître Restaurateur' and has chosen to serve a regional cuisine in partnership with local producers. Check the blackboard for the day's starters, main courses and desserts inspired by regional flavours. Salad with Beaufort and Comté skewers, tomato soup with Savoie tome cheese, Aravis tartiflette, lamb chops from Savoie with seasonal vegetables, blueberry tart, apple pie with gingerbread ice-cream, Savoie biscuit with pears and hot chocolate sauce... An intimate restaurant with only around thirty places for a top meal. Set menus from 31 €.
Top of Aiguille du Midi cable car, advance booking strongly recommended.

Le 3842, arrivée téléphérique de l'Aiguille du Midi
Réservation vivement conseillée
Facebook : Le3842

www.aiguilledumidi-restaurant.com

Tél. : 04 50 55 82 23



La Remise

Fraîchement arrivés de Londres, Morgane et John ont pris les commandes de La Remise. Leur concept inédit rassemble influences de la gastronomie française et inspirations de la cuisine moderne anglaise tout en s'enrichissant de produits locaux... De son passage sur les fourneaux de quelques étoilés et dans les cuisines royales de la reine d'Angleterre, John a cultivé le goût de l'excellence comme en attestent ses plats signatures : saumon d'Écosse mariné à la betterave, purée d'avocat, caviar, pamplemousse, orange et aneth. Côté innovation, le couple de restaurateurs s'est équipé d'un réfrigérateur à maturation de viande qui lui permet de servir un bœuf dit « Dry-Aged ». Poissons et fruits de mer sont proposés selon l'arrivage. Passionné de pâtisserie, John compose ses desserts comme des œuvres d'art. Ici, la tarte citron meringuée est déstructurée et ravive les papilles autant que la curiosité. Les week-ends à partir de 15 h le service se décline en « Bol-Food », la gastronomie servie en toute simplicité dans des bols sur la terrasse chauffée, dans un esprit d'After Ski haut de gamme.

Suggestions :

- Menu déjeuner (entrée, plat, dessert) 25 €, menu dîner 52 €.

- Carte de vins authentiques et originaux à découvrir.

- Terrasse chauffée.

- Lunchtime menu (starter, main, dessert) 25 €, evening menu 52 €.

- Wine menu with authentic and unusual labels to explore.

- Heated terrace.

Fresh over from London, Morgane and John have recently taken over La Remise. Their unusual concept assembles French traditions with modern, British food, adding local ingredients. Having worked among the ranks of chefs in Michelin restaurants and in the Royal kitchens, John has a developed taste for excellence, as you can tell from his signature dish: marinated Scottish salmon with beetroot, avocado purée, caviar, grapefruit, orange and dill. The owners have also invested in a professional dry aging refrigerator, allowing them to serve matured beef, specifically tender and with extraordinary flavours. Fish and seafood depending on availability. A master pastry chef, John's desserts are pure art. The lemon meringue pie is as appealing to behold as it is to taste. At weekends, from 3pm, the restaurant serves 'bowl-food' – gastronomic meals simply served in a bowl on the heated terrace, creating a luxurious feeling for your after ski.

1124, route d'Argentière, Chamonix

Facebook : Restaurant-La-Remise

www.laremise.eu

Tél. : 04 50 34 06 96



Le Café Comptoir des Chalets du Plane

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

Suggestions :

- Croustillant au reblochon et morilles, onglet Black Angus mûré 28 jours et ses légumes croquants, fondue franco-suisse flambée à l'armagnac.

- À midi, la cuisine du jour maison, entrée, plat et dessert à 18 € - Midi et soir : carte entre 16 et 30 €.

- À toute heure, pâtisseries et desserts maison.

- Menus spéciaux fêtes et groupes.

- *Reblochon cheese and morel mushroom parcel, Black Angus fillet steak with crunchy vegetables, French-Suisse fondue flamed with Armagnac.*

- *At lunchtime, homemade menu of the day with starter, main and dessert for 18 €. Lunch and evening: à la carte dishes from 16 to 30 €.*

- *Homemade sweets and pastries throughout the day.*

- *Special menus for parties and groups.*

À 'chic' bistro,

Homemade food,

A sunny terrace,

Candle-lit dinner,

À gourmet spot,

À venue with soul...

Open daily. Advance booking recommended.

Le Plan Envers, Vallorcine

Ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

www.lecafecomptoir.com

Tél. : 04 50 18 72 43



L'Auberge du Bois Prin

Accrochée au Brévent, aux Moussoux en plein soleil face au Mont-Blanc, l'Auberge du Bois Prin fête ses 40 ans. Denis Carrier, ravi, tient de nouveau les commandes de la cuisine, bien secondé par une équipe jeune, dynamique et motivée. De l'apéritif au coin de la cheminée aux gourmandises fruitées et chocolatées du dessert, ainsi que des vins, vous savourerez les meilleurs produits de Savoie, souvent bios : légumes de Passy, poissons du lac Léman et de l'Atlantique, viandes des Alpes et pour l'hiver les fruits en provenance des îles du monde. Une tradition, une philosophie, la passion de la vallée de Chamonix et de la cuisine pour vous offrir un moment de bonheur.

Suggestions :

- Soupe glacée d'huîtres aux avocats, Prin burger de coquilles de Saint-Jacques au caviar sauce champagne, filets de cerf aux aïelles, chausson d'épinard et topinambour, crèmeux Manjari en coque de chocolat, sorbet aux fruits de la passion.
- Menu déjeuner à 29 €, menus à 48 €, 85 € et 110 € vins compris.
- *Iced oyster soup with avocado, Prin scallop burger with caviar and champagne sauce, fillet of venison with cowberries and a spinach and Jerusalem artichoke bake, Manjari chocolate cream in a chocolate case and passion fruit sorbet.*
- Lunch menu at 29 €, set menus 48 €, 85 € and 110 €, including wine.

Clinging onto the sunny hillside of Les Moussoux, opposite Mont Blanc, the Auberge du Bois Prin is celebrating its 40th anniversary. Denis Carrier has returned to the kitchen and is backed up by a young and dynamic team. Sample the best from the Savoie region, from canapés by the fireplace to the fruit or chocolate treats for the sweet course, but also some gorgeous wines. Many ingredients are organic, like the vegetables from Passy, the fish from Lake Geneva or the Atlantic, the meat from the Alps and the fruit that is imported during the winter season. A tradition, a philosophy and a passion both for Chamonix valley and cooking that create a moment of pure delight for guests.

*Closed for lunch on Monday, Tuesday, Wednesday.
12 guest rooms, sauna and spa.*

69, chemin de l'Hermine,
Les Moussoux, Chamonix
Fermé le lundi, mardi midi
et mercredi midi.
12 chambres, sauna et spa.
www.boisprin.com

Tél. : 04 50 53 33 51



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. Décoré de boiseries à l'ancienne, des escaliers ornés de cuivre, poêle ancestral, vieux ski du siècle dernier et bobsleigh vestige des jeux d'hiver de 1924, les murs affichent les vieilles images de montagnes et l'histoire de la Compagnie des guides dans le Chamonix d'autrefois. Le ton est donné, authenticité et convivialité pour s'y sentir comme chez soi.

Suggestions :

- Cuisine traditionnelle de pays au gré des saisons, spécialités savoyardes.
- Menus à 26,50 € et 32,50 €, formule déjeuner à 21 €.
- Belle carte de vins.
- *Seasonal and traditional local food, mountain specialties.*
- *Set menu at 26.50 € and 32.50 €, lunch menu at 21 €.*
- *Good wine list.*

In the heart of Chamonix, this restaurant was created by grandpa Luc in 1946 and will take you for a tour in old day Chamonix. The dining room is decorated with a fascinating collection of traditional objects rescued from barns and attics. Adorned with old woodcraft and a copper encrusted staircase as well as an original bobsleigh from the 1924 winter Olympics, the walls are also decorated with old posters, mountain photos and other memorabilia showing the history of the mountain guides. The authentic and friendly atmosphere will make you feel right at home.

Non-stop service from 12pm-11pm during the summer season.

18, rue du Docteur Paccard, Chamonix
Service continu de 12 h à 23 h en saison.
contact@restaurant-caleche.com
www.restaurantlacleche.com

Tél. : 04 50 55 94 68



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 d'incroyables plateaux de coquillages et de 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, crustacés et fruits de mer sont rois. 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 :

- Nouveauté : Banc de fruits de mer installé quai de l'Arve, dégustation d'huîtres et autres coquillages et crustacés. Vente à emporter.
- *New: seafood stall by the River Arve. Taste some oysters or other shellfish, to eat in or to take away.*

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

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

Tél. : 04 50 21 80 80





Les Caves

En quelques années, Les Caves se sont imposées comme LE lieu des soirées chamoniardes. Dès 18 heures, on s'installe sur les fauteuils club recouverts de peaux de mouton et on se laisse tranquillement porter jusqu'à l'heure de l'apéro que l'on égaye par quelques tapas, ou plateaux de sushis et de fruits de mer. On choisit, ou non, de monter quelques marches pour s'attabler plus copieusement au Cap Horn, puis de redescendre aux Caves pour savourer un dernier verre de vin sélectionné par le sommelier de la maison. Peu à peu, l'ambiance se réchauffe, portée par la playlist du DJ. On débouche une bouteille de champagne et l'on danse ici jusqu'à 2 heures du matin. Un lieu décalé pour débiter ou terminer votre soirée.

Suggestions :

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

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. You can choose to go upstairs to Cap Horn for a more consistent meal, and then come back down again. The DJs playlist creates a lively atmosphere, so why not open a bottle of champagne and dance until 2am. Ideal for both starting and ending an evening out in style.

Open from 16 h-2am.

74, rue des Moulins, Chamonix
Ouvert de 18 h à 2 h du matin

Tél. : 04 50 21 80 80



La Cabane des Praz

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

Suggestions :

- Formule midi à 23.50 € (3 entrées et 3 plats au choix).
- Service déjeuner tardif, assiette du skieur idéale pour l'après-ski !
- Sélection de thé, goûter.
- Lunchtime set menu at 23.50 € (choice of three starters and three main courses).
- Late lunch service, ideal after skiing.
- Wide range of teas, afternoon tea served.

One of the most intimate restaurants in Chamonix, this log cabin with its contemporary interior design and fireplace is halfway between tradition and the latest trends. Set in a quiet location near the golf course, you can admire the views of Mont Blanc from the terrace. The kitchen is run by chef Denis Leclair, who offers a semi-gastronomical menu that also includes local specialities such as fondues and tartiflettes. In the afternoon, you can come to La Cabane for a quick bite after skiing, or just to enjoy the log fire or a an early evening drink. Lunch, afternoon tea or dinner; La Cabane is open until 11pm to suit your needs.

Route du golf, Chamonix
www.restaurant-cabane.com

Tél. : 04 50 53 23 27



Le Matafan

« Au Matafan, je propose une cuisine qui retourne à l'essentiel, à la fois fine et goûteuse, avec toujours un clin d'œil à la gastronomie locale. »

Mickey Bourdillat.

Sous la verrière, la table d'hôte. Le regard embrasse le massif du Mont-Blanc. Dans ce site élégant et chaleureux, pensé par Sybille de Margerie, pas besoin d'esbroufe. Juste apprivoiser le sauvage, en finesse et les produits de saison. Respecter la tradition, oui, mais l'ennui, jamais ! Le chef Mickey Bourdillat ne limite pas son inspiration aux produits des plus belles vallées alpines françaises. Sa cuisine est un voyage à travers les Alpes, la Vallée d'Aoste et même le bassin méditerranéen. Chaque plat de la carte de saison est une invitation au partage et à la convivialité, valeurs si chères aux montagnards et au chef.

Suggestions :

- Nouvelle carte tous les 15 jours
- Produits frais et de saison
- Menu midi à 22 € (Plat - dessert) et soir à partir de 40 € (Entrée - plat - dessert)
- New menu every two weeks
- Fresh, seasonal produce
- Lunchtime menu 22 € (main - dessert) and evening menus from 40 € (starter-main-dessert)

"At Le Matafan, I want to serve food that goes back to the essentials, with refined flavours that flirt with local gastronomy." Let your eyes embrace the view of the Mont Blanc massif from the conservatory dining room. The elegant and welcoming design was made by Sybille de Margerie. Tradition is respected, but never just routine. Chef Mickey Bourdillat is drawing inspiration from all over the Alps and even around the Mediterranean. Each dish from the seasonal menu is created to stimulate the sense of sharing in simplicity, something both mountain people and the chef value dearly.
Open daily: 24 h-2pm/19 h-9.30pm

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

Tél. : 04 50 53 05 64



Les Granges d'en Haut

NOUVEAU SPA DEEP NATURE

Prenez de la hauteur face au mont Blanc, offrant une vue imprenable sur les sommets mythiques ! À moins de dix minutes du centre de la station de Chamonix, niché en lisière de forêt, Les Granges D'en Haut vous accueille dans son cadre cosy, typiquement montagnard.

Dans ce cadre exceptionne se trouve Le Spa Deep Nature, avec, sur la terrasse extérieure, jacuzzi, sauna finlandais, bain nordique, face à la chaîne du Mont-Blanc.

Piscine, jacuzzi, sauna, hammam et bar à tisanes en intérieur ainsi qu'un espace repos.

Un espace de soins seul ou en duo. Découvrez nos nouveaux Massages signés Deep Nature, Mon Premier Spa® soins spécifiques pour les enfants, et pour votre visage, l'expertise française du soin sur mesure avec "Codage".

À chaque saison, sa collection...

Suggestions :

- Massage Deep Nature : L'Oxygène décliné en 25, 50 ou 75 min
- Après-ski : soin Visage signature « Hiver » de la Maison Codage
- Tandem Parents/enfants
- Deep Nature massage : L'Oxygène for a duration of 25, 50 or 75 minutes
- After ski : signature winter facial treatment 'Hiver' by Codage
- Parent and child treatments

A new Deep Nature Spa. Go further up the mountain opposite Mont Blanc, with breath-taking views over the surrounding mountains. Less than ten minutes away from the centre of Chamonix and at the edge of the forest, Les Granges d'en Haut welcomes you in a cosy, mountain style décor. In an exceptional setting, you can benefit from a Jacuzzi, Finnish sauna and Nordic hot tub on the outdoor terrace. Indoors, you will find a pool, a Jacuzzi, sauna, steam room and herbal tea counter as well as a relaxation lounge. The single or double treatment rooms are ideal for treating yourself to one of the latest Deep Nature massages, or Mon Premier Spa® with specific treatments for children. Facial treatments performed with French expert 'CODAGE' technique.

Each season has its own spa menu...

1000, route des Chavants, Les Houches
spagranges@deepnature.fr
www.deepnature.fr

Tél. : 04 50 54 65 36



Le Bachal

HAMEAU ALBERT 1^{er}

Envie d'une pause luxueuse? Le Hameau Albert 1^{er}, hôtel 5 étoiles et Relais et Châteaux, vous ouvre son spa de 300 m², Le Bachal, pour une plongée bienfaitrice et apaisante. Sous la charpente en vieux bois, la piscine chauffée intérieure/extérieure invite, en quelques brasses face au mont Blanc, à une totale relaxation. Dans le jacuzzi à côté du feu de bois, un cocktail à la main, observant les sommets enneigés, la détente est à son comble. Reste à rejoindre l'équipe d'esthéticiennes pour un soin personnalisé avant de goûter aux vapeurs du hammam ou du sauna. La salle de sport et le petit mur d'escalade complètent cet éden dédié au corps et à l'esprit. Le vrai luxe se niche à cinq minutes à pied du centre-ville de Chamonix.

Suggestions :

- 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 82 € par personne.
- Anne Sémonin beauty products and cosmetics
- Personalised, relaxing massages with essential oils
- Sports massage
- Face, body, hand and feet beauty treatments
- A specific men's range of treatments and products.
- 'Pool morning and gourmet lunch' package at 82€ per person.

If you think you have deserved a luxury treat, 5 star hotel Relais et Châteaux, Le Hameau Albert 1^{er}, has a wonderful, 300m² spa. Le Bachal has a soothing atmosphere with beams in aged wood, and the indoor/outdoor heated pool is perfect for total relaxation. Enjoy a cocktail in the Jacuzzi by the open fireplace and contemplate the surrounding snowy peaks. Complete your visit by a treatment with one of the beauty therapists before letting off the last steam in the hammam or the sauna. A gym and a small climbing wall add a sporty touch for a full body treat. True luxury a five-minute walk from the centre of Chamonix.

Treatments from 45€.

Full range and price list on www.hameaualbert.fr

Hameau Albert 1^{er},
38, route du Bouchet, Chamonix
Soins à partir de 45 €. Gamme complète et tarifs sur
www.hameaualbert.fr

Tél. : 04 50 53 05 09



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 trois 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 :

- Massage délassant des jambes, 20 min, 45 €.
- Massage sublime de Polynésie, 50 min, 85 €.
- Soins-massage du visage KoBiDo, 80 min, 115 €.
- Épilations, Coffrets cadeaux, boutique produits.
- Spa des Enfants (7-15 ans) avec TooFruit, 25 €/20 min.
- 20 minute calming leg massage, 45€
- 50 minutes Polynesian massage, 85€
- 80 minute KoBiDo facial treatment and massage, 115€
- Waxing, gift boxes, cosmetics shop
- Children's spa (7-15 years) with TooFruit. 25 €/20 min

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 a whole other world! Opening hours : 10 h-1pm, 3.30pm-8pm. From 7 years. Closed Mondays. Opposite the Vallorcine gondola.

Résidence Vallorcine Mont-Blanc
En face de la télécabine de Vallorcine
Ouverture : 10 h à 13 h, 15 h 30 à 20 h
À partir de 7 ans. Fermeture le lundi.
www.chamonix-vacances.com

Tél. : 04 50 54 75 63





Hôtel Hélicop★★★★

SPA BY NUXE

Prenez soin de votre esprit et ressourcez votre corps au spa NUXE du nouvel hôtel 4 étoiles Hélicop, face à l'Aiguille du Midi. Grands miroirs et murs de lauze, le décor est épuré et les matières sont brutes. D'un côté, la piscine intérieure chauffée à 29° et son bain bouillonnant, de l'autre, les fauteuils suspendus de la tisanerie où se lover comme dans sa bulle et cocooner auprès de la cheminée avec un thé parfumé. Coin make-up, sèche-cheveux, vestiaire... pour une relaxation dans les meilleures conditions. Pour un plaisir absolu et une expérience beauté incomparable, initiez-vous au spa NUXE. Visage ou corps, détox ou jeunesse, NUXE Massages® doux ou intenses... profitez d'un savoir-faire d'exception prodigué par des mains expertes et attentives.

Suggestions :

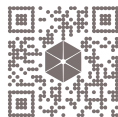
- Banc de relaxation intégré au tépidarium et luminothérapie.
- Soins signature Hélicop.
- Rituel nordique : bain de chaleur et grotte de glace.
- Bania traditionnel russe.
- Soins en duo.
- Nouveau : Offre Snack & Relax : Profitez d'un massage/soin de 45 minutes et d'une formule déjeuner Épicerie du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

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

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix

Ouvert à la clientèle extérieure sur réservation d'un soin Nuxe d'une durée minimum de 45 min.
www.heliopic-hotel-spa.com

Tél. : 04 50 54 55 56



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

Suggestions :

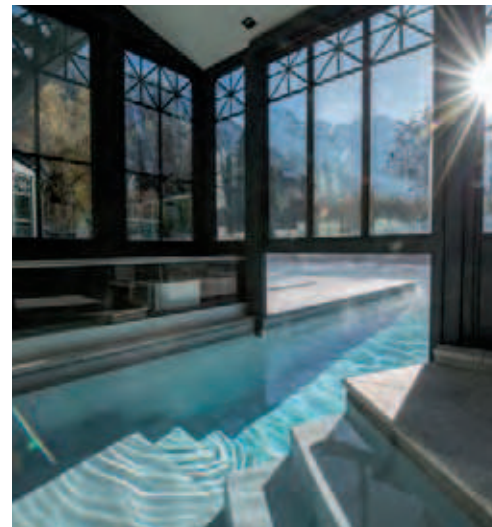
- Ouverture du spa au sein de l'hôtel des thermes : QC Terme Pré Saint Didier Spa and Resort****. Pour une complète remise en forme du corps et de l'esprit, plongez dans des matériaux de qualité qui suscitent détente, harmonies chromatiques et parfums enveloppants, le tout avec vue reposante sur le mont Blanc. Massages dans les bassins, petites attentions gourmandes et le sourire de nos « maîtres » du bien-être.
- Apéritif aux thermes : tous les vendredis à 19 h avec dégustation de produits locaux.
- Aria Monte Bianco : le nouveau parfum pour la maison ! Une édition limitée de petits bâtons parfumés à la barbe à papa et à la vanille pour célébrer les 10 ans des thermes.
- QCTerme Pré Saint Didier Spa and resort**** : A calm and soothing place for a relaxing break. At the Restò, enjoy a delicious meal in a blend of tradition and innovation.
- Drinks at the baths : each Friday at 7pm with a local produce buffet
- Aria Monte Bianco: A new scent for your home! A limited edition of perfume sticks, in a candy floss and vanilla blend that celebrates the 10th anniversary of the thermal spa.

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

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.

www.termedipre.it

Tél. : +39 016 867 272



Spa by Clarins

HÔTEL MONT-BLANC★★★★

Exclusif! La prestigieuse marque de cosmétiques Clarins sera désormais présente à Chamonix au sein de l'Hôtel Mont-Blanc. Le Spa de 250 m² se compose de cabines de soins, d'un hammam, d'un sauna, d'une douche expérience, d'une douche norvégienne, d'une salle de fitness ainsi que d'un espace détente. À l'extérieur, la piscine chauffée et le jacuzzi permettent de profiter de la vue spectaculaire sur le massif du Mont-Blanc.

Suggestions :

- Nouveaux Soins Tri-Actifs Visage Clarins
- Découvrez la nouvelle génération de Soins Visage Clarins, un pur moment de bonheur et une efficacité cliniquement prouvée* :
- La science du toucher Clarins, issue de plus de 60 ans de savoir-faire en Institut.
- La performance de formules à base d'extraits de plantes optimisées par la Méthode 100 % manuelle Clarins.
- L'expertise et la bienveillance de l'esthéticienne Clarins : à l'écoute permanente des besoins de la peau, elle associe les bons gestes aux bons produits.
- Nouveaux Soins Visage personnalisés qui répondent à toutes les préoccupations beauté des femmes et des hommes. L'art du toucher, la science, les sens.
- New Tri-Active Facial Treatments*
- Discover the new generation of Clarins Facial Treatments: a moment of pure pleasure and clinically proven effectiveness.*
- Clarins science of touch, resulting from over 60 years of Institute expertise.
- Highly effective formulas based on plant extracts, optimized by Clarins 100% manual Method.
- The expertise and attentions of a Clarins Beauty Therapist: always attentive to the skin's needs, she combines the right movements with the right products.
- 10 new personalized Tri-Active Facials which meet all the beauty concerns of women and men.
- The art of touch, science, the senses.*

62, allée du Majestic, Chamonix

Ouvert à la clientèle extérieure sur réservation d'un soin. Carte des soins disponible sur notre site internet www.hotelmontblanchamonix.com ou www.deepnature.fr

Tél. : 04 50 53 71 09



Deep Nature Spa

LES AIGLONS****

Faites l'expérience du bien-être alpin ! Venez découvrir le Jacuzzi et la piscine extérieure chauffée face au Mont-Blanc et son parc environnant.

Chalets hammam et sauna, hammam intérieur avec ciel étoilé, la douche sensorielle, la salle de fitness ainsi que l'espace de relaxation et sa tisanderie biologique. Cinq cabines de soins dont une en duo pour partager des moments de détente.

Suggestions :

- Soin visage découverte 25'
- Massages signature Deep Nature « L'Oxygène »
- Discovery facial treatment 25min
- Deep Nature signature massage "L'Oxygène"

Enjoy some Alpine wellbeing! Discover the heated outdoor pool and Jacuzzi 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 with an organic herbal tea menu.

Hôtel Les Aiglons Resort & Spa ****
270 av. de Courmayeur, Chamonix
Ouvert à la clientèle extérieure.
aiglons@deepnature.fr

Tél. : 04 50 55 96 37



Deep Nature Spa

BOUTIQUE HÔTEL LE MORGANE****

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

Suggestions :

- Massage signature Deep Nature « L'immersion ».
- Signature Deep Nature massage "L'immersion".

Welcome to a moment of pleasure and well-being around a heated indoor relaxation pool, sauna, steam room and three treatment rooms. The warm red and brown colour scheme mixed with different shades of white gives a sense of secrecy and extravagance.

145, avenue de l'Aiguille du Midi,
Chamonix
Ouvert à la clientèle extérieure.
morgane@deepnature.fr

Tél. : 04 50 53 13 22



Spa Serenity

PARK HÔTEL SUISSE

Quoi de plus plaisant après une journée de ski ou de raquette que de plonger dans les eaux chaudes pour en savourer tous les bienfaits ? Le Spa Serenity vous offre un espace cocooning au cœur du Park Hotel Suisse & Spa. Vous pourrez ainsi profiter du jacuzzi, de la piscine extérieure chauffée offrant une vue à 360° sur les montagnes de Chamonix. En plus de ce panorama à vous couper le souffle, seront à votre disposition un hammam, deux saunas vitrés donnant sur les sommets enneigés ainsi qu'une salle de détente. Différents types de soins vous sont proposés en fonction de vos envies ou de vos besoins pour un pur moment de bien-être : massages, soins corps ou soins visage.

Suggestions :

- Nouveau : Après-midi détente : rituels des îles, douceur d'hiver, sensation gourmande... Faites-vous plaisir !
- Pour un soin acheté, l'entrée au spa vous est offerte.
- Exclusivité Chamonix : soins visage prodigués avec les produits de la ligne cosmétique PAYOT.
- New: relaxation afternoon with island ritual, gentle winter, gourmet sensations... treat yourself!
- Spa entrance included in all treatments.
- Exclusive in Chamonix : facial treatments with beauty products from the PAYOT cosmetics range.

What could be more pleasant after a day on the mountains than plunging into some hot water and enjoy the soothing effects. Spa Serenity offers a real cocoon on the Park Hotel Suisse & Spa premises. Enjoy the Jacuzzi or the outdoor heated pool with a breath-taking, 360° panorama of the Chamonix mountains. You will also find a steam room, two saunas with picture windows and a relaxation room. Various treatments are available to suit your needs: massages, facial or whole body treatments. Open daily from 10.30am to 7.30pm. Open to non-residents.

75, allée du Majestic, Chamonix
Ouvert tous les jours de 10 h 30 à 19 h 30.
Ouvert à la clientèle extérieure.

Tél. : 04 50 53 07 58

BARNES

INTERNATIONAL LUXURY REAL ESTATE

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



ACHAT - VENTE



LOCATION - CONCIERGERIE
PROPERTY MANAGEMENT



DÉCORATION - AMEUBLEMENT



ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR
SUIVI DE TRAVAUX

PHOTOS : SERGE RAMELLI/DI ORIO/VALENTIN STUDIO/DGC - PHOTOGRAPHY.COM/MEGÈVE DESIGN

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



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

MEGÈVE - CHAMONIX MONT-BLANC - SAINT-GERVAIS MONT-BLANC - PRAZ-SUR-ARLY - COMBLOUX
LES CONTAMINES - SAINT-NICOLAS-DE-VÉROCE - LES HOUCHES - SERVOZ - VALLORCINE - ANNECY

PARIS - MONACO - GENEVA - LONDON - BRUSSELS - LISBON
TEL AVIV - MOSCOW - LOS ANGELES - NEW YORK - MIAMI - PALM BEACH - ST. BARTS - MAURITIUS

APPARTEMENTS - HÔTELS PARTICULIERS - BIENS D'EXCEPTION - PIED-À-TERRE - IMMEUBLES - PROPRIÉTÉS & CHÂTEAUX - HÔTELS

WWW.BARNES-MONTBLANC.COM

L'art du toucher, la science, les sens.

Trois fondamentaux
qui rendent
la méthode Clarins
unique au monde.

Riche de plus de 60 ans
d'expérience, Clarins combine
les pouvoirs des plantes et
de la science dans des formules
ultra-performantes. Dans
ses Skin Spas du monde entier,
vous profitez d'un Soins
personnalisé et d'une gestuelle
d'application exclusive
pour des résultats beauté
et bien-être immédiats
et qui durent, tests à l'appui*!

*Soin Lift Redensifiant et Lift Raffermissant.

NOUVEAU Spa by Clarins
Hôtel Mont-Blanc Chamonix

Un Spa du groupe



DEEP NATURE
SPA · WELLNESS

www.deepnature.fr

Tél. Spa : 04 50 53 71 09



www.clarins.com

CLARINS