

Altus

2016

VALLÉE DE SERRE CHEVALIER BRIANÇON



Les Flocons de Serre Chevalier

agence immobilière

*La Solution
immobilière globale
à votre service*

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONFIER VOTRE BIEN

04 92 21 35 13 - contact@lesflocons-serrechevalier.com

Sur rendez-vous
Galerie Commerciale - Place Centrale - 05100 BRIANÇON

Altus

VALLÉE DE SERRE CHEVALIER BRIANÇON

HIVER 2016 - N° 13



Retrouvez
ALTUS Serre Chevalier
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, Jelly Translations,
Hanna Jonsson, Lara Muray, Sandrine Boucher,
Florence Chalandon, Noëlle Oustry.

PHOTOS

Maurice Faure Brac (couv.), Thibaut
Durand, Philippe Royer, Parc National
des Écrins, Jacques Morel, Christian Arnal,
Guillaume Vallot, Thomas Vialletet,
Ulysse Lefebvre.

Cahier shooting mode

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

RÉGIE PUBLICITAIRE

Commercialisation Serre Chevalier

Stéphane Tron +33 (0) 6 22 33 33 55
stephane@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 Gîte Maison Cerveyrette

Imprimerie Ferréol (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



*Altus Vallée de Serre Chevalier Briançon 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

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'émouvoir 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.

Alain Poncet
Directeur de la publication

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



Jules
MELQUIOND
SPORT & RENT



Sommaire / CONTENTS

N°13 / hiver 2016



9

ACTU / NEWS

Toute l'actualité de Serre Chevalier.

The latest news from Chamonix.

30

SHOPPING / SHOPPING

Le shopping d'Altus Serre Chevalier.

Altus Serre Chevalier shopping.

42

CULTURE / CULTURE

Musicologue, chef d'orchestre et éditeur musical, Jean-Christophe Keck voue sa vie, avec passion et gaieté, à son père spirituel, Jacques Offenbach. Rencontre.

Musicologist, conductor and musical editor, Jean-Christophe Keck has devoted his life to Jacques Offenbach. Meeting.

56

SHOOTING MODE / FASHION SHOOT

L'album photo des plus belles tenues de l'hiver, sélectionnées par Altus.

Photo album of some stunning winter outfits, as selected by Altus.

68

RENCONTRE / MEETING

Mathieu Maynadier fait partie de cette nouvelle génération de guides de haute montagne dont il pourrait être le chef de file.

Mathieu Maynadier is a high-mountain guide with the potential to be a leader.

78

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.



88

CARNET DE VOYAGE / TRAVEL DIARY

Une plongée, raquettes aux pieds, le long de l'impétueux torrent qui creuse et sédimente la vallée de Serre Chevalier. Une épopée ponctuée d'histoire, de patrimoine, de rencontres et d'activités.

A trip, snowshoeing along the fast flowing river which cuts through the Serre Chevalier valley. A route punctuated by history, heritage, encounters and activities at the heart of an area, which despite human activity.

102

HISTOIRE / HISTORY

Qui étaient ces fameux crétins des Alpes?

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

110

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.

118

GASTRONOMIE / GASTRONOMY

Seul restaurant étoilé de Briançon et Serre Chevalier, Le Pêché Gourmand honore la gastronomie française au pied des pistes.

The only Michelin starred restaurant in Briançon and Serre Chevalier; Le Pêché Gourmand serves French haute cuisine at the foot of the slopes.

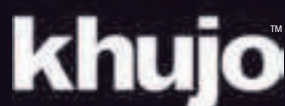
131

GUIDE / GUIDE

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

Altus' guide to Serre Chevalier's restaurants, bars and spas.





Riquet

SPORT

Serre Chevalier Vallée

BRIANÇON

7 Avenue Renée Froger
Télécabine Prorel

Tél. 04 92 20 48 48
prorel@riquet-sport.fr

CHANTEMERLE

Le Serre d'Aigle
Front de neige

Tél. 04 92 24 03 90
chantemerle@riquet-sport.fr

ARAVET

Place de l'aravet
Front de neige

Tél. 04 92 24 76 26
aravet@riquet-sport.fr

VILLENEUVE

Vieux village
1 rue du mail

Tél. 04 92 24 74 02
village@riquet-sport.fr

VILLENEUVE

Centre Com. Prélong

Tél. 04 92 24 91 85
prelong@riquet-sport.fr



Charlet

PAR AIME

FROJO

MARSEILLE · SAINT TROPEZ · VAL D'ISÈRE · FROJO.COM

charlet-bijoux.com



SOPRI, UNE RÉSIDENCE AUX CHARMES D'UN CHALET

La résidence L'Écrin du Parc, imaginée par le promoteur Sopri, comptera sans aucun doute parmi les plus prestigieuses réalisations de Serre Chevalier. D'abord, par sa localisation dans un secteur résidentiel où le haut de gamme est devenu une signature. Puis, par sa qualité, son esthétisme, son confort et son niveau de service. En effet, ce cosssu chalet divisé en huit appartements (du T3 au T5 en duplex) surplombant la vallée depuis le versant ensoleillé de Chantemerle, offre duplex spacieux, nobles matériaux, prestations de grande qualité, domotique, technologie et bien-être. Au spa de l'Écrin du Parc, un sauna avec vue panoramique exceptionnelle sur les sommets et un jacuzzi en bois sur la terrasse, attestent de la singularité de cette luxueuse résidence où l'on se sent comme dans un chalet. Les inconvénients en moins ! Livraison prévue premier semestre 2017.

SOPRI, a residence with the characterful charm of a chalet

The Ecrin du Parc residence, which was developed by Sopri, will no doubt be considered amongst the most prestigious properties in Serre Chevalier. Firstly because of its location, in an area which has become synonymous with luxury; and secondly because of the quality, aesthetic appeal, comforts and 'high spec' services. An opulent chalet which is divided into 8 apartments (duplexes with 2-4 bedrooms) and overlooks the valley from the south-facing, Chantemerle side: spacious duplexes made with traditional materials, high spec services, automation, the latest mod cons and a spa area. In the spa, there is a sauna with an incredible panorama over the mountains and a wooden hot tub on the terrace. A luxury residence with a chalet-like feel... but without the drawbacks! Due to be completed early 2017.

SCI L'Écrin du Parc, Vincent Henry,
tél.: +33 (0)4 42 56 35 50, +33 (0)6 82 80 13 34
contact@sopri.eu
www.ecrinduparc.com



Photo B.Boone

SNOWLEGEND, L'EXPÉRIENCE FREERIDE DEPUIS 1993

Laissez-vous charmer par la beauté sauvage du domaine skiable de Haute Montagne non sécurisé des glaciers de La Meije-3986 m / La Grave-1500 m ! Votre futur terrain de jeux est l'un des plus grands domaines hors piste d'Europe ! Les guides Snowlegend et leur connaissance affûtée des itinéraires vous préparent des descentes inoubliables en poudreuse avec plus de 2000 m de dénivellée ! Le team de ce « happy freeride camp » offre l'un des meilleurs services de guides dans les Alpes... Partagez leur passion de la poudreuse, freeride, backcountry, pentes raides, freerando, couloirs, runs en forêt, snowboard, splitboard, coaching... et vivez une expérience magique connectée à l'énergie de la Meije dans une ambiance cool et respectueuse de la montagne.

Snowlegend; freeriding since 1993

Experience the wild beauty of this unpatrolled high mountain ski area: the Glaciers of La Meije – 3,986 m / La Grave 1,500 m! A freeride playground which is one of the largest off-piste areas in Europe! The Snowlegend guides use their expert knowledge to prepare itineraries with unforgettable descents in powder and vertical drops of over 2,000 m! This 'freeride camp' team offers one of the best guiding services in the Alps... Come and share in their passion for powder, freeriding, the backcountry, steep slopes, free touring, couloirs, tree skiing, snowboarding, split-boarding or coaching... An awesome experience where you can share in La Meije's magical energy, and all with the greatest respect for the mountains.

Snowlegend, Freeride Guide & Shop, La Grave-La Meije, tél.: +33 (0)681 970 325, www.snowlegend.com
FB Snowlegend, Instagram @snowlegend_laggrave

BOUCHERIE-CHARCUTERIE D'EXCELLENCE

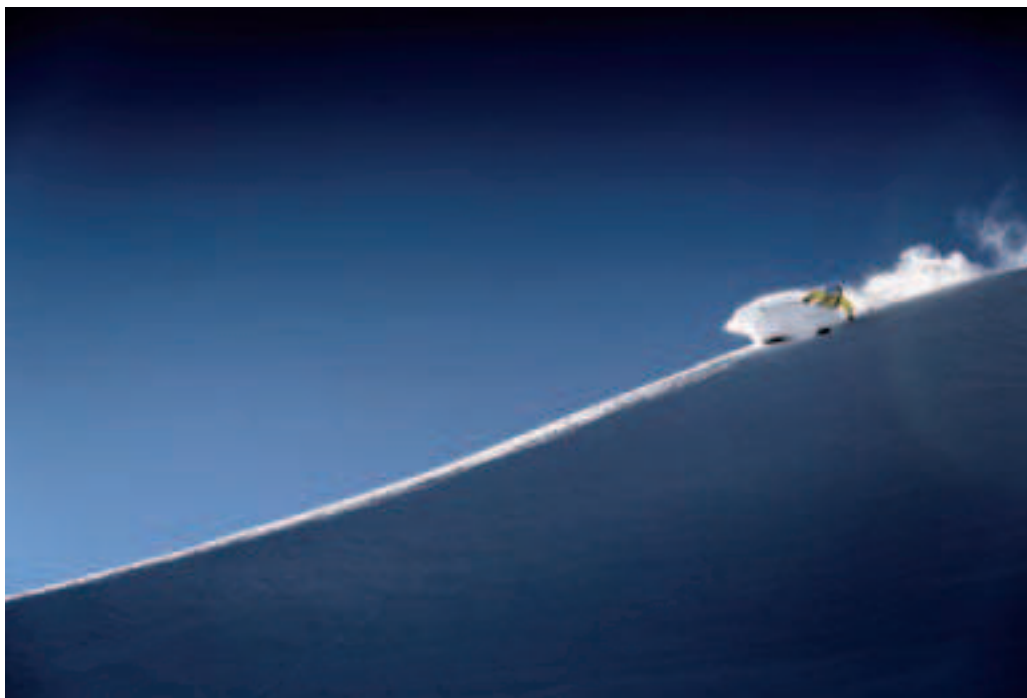
La boucherie SAB privilégie depuis toujours l'approvisionnement en circuit court pour l'origine de ses viandes: abattoirs de Guillestre pour les bovins, les veaux et les agneaux et de Gap pour les porcs. Les labels des éleveurs locaux sont la preuve de cet engagement qui offre une traçabilité d'excellence pour une alimentation saine et gourmande: bœuf Patur'Alp, agneau et veau Guil&Durance, Porc Origine Montagne... L'artisanat est le moteur de la SAB, de la découpe à la transformation, tous les métiers sont présents pour fournir le meilleur à ses clients. En cette boucherie, les charcuteries sont réalisées sur place et vendues sous la marque «Le Charcutier de la Vallouise». La SAB propose pour vos soirées plateaux pour pierrade, fondues, raclettes, ainsi qu'une sélection de produits locaux à découvrir: vins, confitures, glaces...

Boucherie-charcuterie par excellence

The SAB Butcher's shop has always favoured locally sourced meat: abattoirs in Guillestre for beef, veal and lamb and in Gap for pork. Labels with the names of local breeders provide excellent traceability, guaranteeing healthy, high-quality produce: Patur'Alp beef, Guil&Durance lamb and veal, Origine Montagne pork. Artisan made produce is the driving force behind SAB, from 'on the bone' to processing, qualified specialists are on hand to offer the very best to their clients. Charcuterie is made on-site and sold under the brand name: 'Charcutier de la Vallouise'. SAB can supply you for pierrade, fondue and raclette nights, and also sells a selection of local produce: wine, jam, ice-cream, etc.



Boucherie SAB, 17, rue des Lampiers, Espace sud, Briançon, tél.: 04 92 13 10 09



MOUNTAIN HARDWEAR S'INSTALLE À SERRE CHEVALIER

L'hiver 2014, Mountain Hardwear a inauguré son premier magasin européen à Val d'Isère. C'est hiver, c'est à Serre Chevalier que la marque dédiée aux passionnés des sports outdoor fait son entrée. En vingt ans, la marque américaine s'est fait remarquer pour son audace et ses innovations remarquables. Des technologies avant-gardistes développées pour résister au froid et à l'humidité, se sentir toujours au chaud et au sec. Reste à découvrir ces produits ultra-performants, dits « intelligents », au design moderne, en cette nouvelle boutique de Monêtier. Demain, pour pratiquer le ski, la raquette, l'alpinisme, l'escalade de glace, la randonnée, une seule adresse s'imposera à vous.

Mountain Hardwear sets up shop in Serre Chevalier

Winter 2014 saw Mountain Hardwear open its very first shop in Europe - in Val d'Isère. This winter these outdoor sportswear specialists have come to Serre Chevalier. In twenty years this American brand has become renowned for its daring and its incredible innovations. Avant-garde technologies have been developed to resist the cold and wet, keeping people warm and dry. Come and see these contemporary, high-performance, 'intelligent' products for yourself at the new store in Monêtier. For your next skiing, snowshoeing, mountaineering, ice climbing, or touring trips... you know where to come.

Stawug, 1, impasse Benoite, Le Monêtier, tél. : 04 92 24 41 81

IMMOBILIÈRE DES HAUTES-ALPES, LES PROJETS DEVIENNENT RÉALITÉ



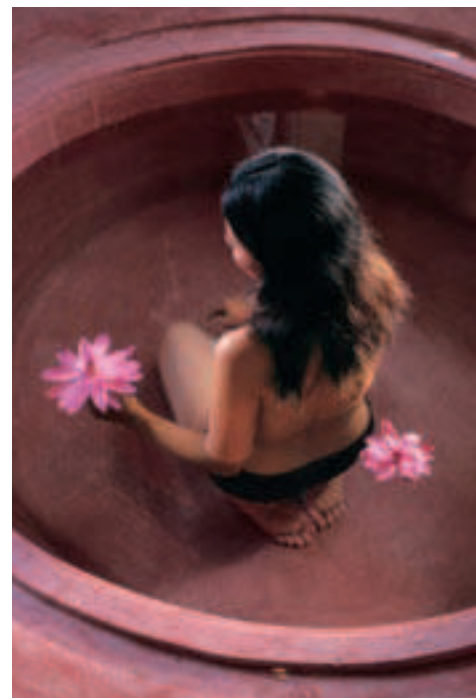
En trente ans, André Martin a assis avec respect et honnêteté sa réputation de grand manitou de l'immobilier haut-alpin ! En prenant la tête de l'Immobilier des Hautes-Alpes (IDHA), l'incontournable spécialiste est devenu le numéro 1 des syndic du département avec 75 % du marché de la gestion de copropriétés. Six agences assurent désormais un maillage serré du territoire des Hautes-Alpes (Serre Chevalier, Briançon, Montgenèvre, Vallouise) et 46 salariés accomplissent missions de syndic de proximité, transactions, locations annuelles ou saisonnières. Une

agence où le sérieux, la compétence et le professionnalisme se déclinent au quotidien. Affiliée au réseau FNAIM, IDHA dispose d'un important portefeuille de biens à la vente et à la location à consulter sur www.immobiliereideshautesalpes.fr ou dans une des quatre agences de Serre Chevalier Vallée.

Immobilier des Hautes-Alpes; where projects become reality

In 30 years, André Martin has consolidated his reputation as top dog in mountain properties! Having taken on Immobilier des Hautes-Alpes (IDHA), it has become the number one property management company in the area with 75% of the co-ownership management market. Six agencies ensure a tight network in the Hautes-Alpes area (Serre Chevalier, Briançon, Montgenèvre, Vallouise) and a team of 46 employees are responsible for property management, sales and annual and seasonal lettings. A serious, competent and professional agency. Affiliated with the FNAIM network, IDHA has a large sales and rental property portfolio which you can find at www.immobiliereideshautesalpes.fr and in their four agencies in the Serre Chevalier Valley.

IDHA, Agence de Villeneuve, Centre commercial Pré-Long, 05240 la Salle les Alpes, tél. : 04 92 24 70 46



AHIMSA CONJUGUE LE PLAISIR

Ode à la détente, le spa Ahimsa dévoile, tout en douceur, une carte de soins du visage, du corps et de l'esprit. Des rituels désormais prodigués avec les prestigieux produits Cinq Mondes, aux senteurs gracieuses, pour un voyage onirique dans les contrées relaxantes du bien-être. Sauna, hammam, jacuzzi, piscine, soins, gommages, massages, cures, esthétique à découvrir dans l'un des spas gérés par Ahimsa, à Briançon, à l'hôtel Alliey de Monêtier, à La joie de Vivre à Névache ou dans le kota finlandais du camping des Iscles de Presles. Des mains expertes, une écoute bienveillante, des techniques plurielles, une équipe professionnelle regroupée autour d'une artiste du bien-être corporel, Isabelle Trombert, fondatrice d'Ahimsa, enseignante et auteure de plusieurs ouvrages dont *Le massage amincissant* (éd. Ellébore) et le dernier né : *50 Nuances de massages* (éd. Ellébore), 224 pages de massages érotiques pour couples amoureux...

Ahimsa: Where indulgences unite

An ode to relaxation: the Ahimsa spa offers facials and beauty treatments for the body and soul. Sumptuous treatments with prestigious 'Cinq Mondes' products; their graceful fragrances taking you on a dreamy journey into the relaxing kingdom of well-being. Sauna, hammam, Jacuzzi, pool, exfoliation, massages, therapies and beauty treatments can be enjoyed in one of the spas run by Ahimsa in Briançon, at the Alliey hotel in Monêtier, at La Joie de Vivre in Névache or in the Finnish Le Kota at the Iscles de Presles campsite. Expert hands, an understanding ear, a range of techniques, and a professional team which has grown up around the well-being body artist, Isabelle Trombert - founder of Ahimsa and teacher and author of many works such as 'Le Massage Amincissant (Slimming massages)' and her latest: *50 Nuances de massages* (50 shades of massage), 224 pages of erotic massage for lovers... Book online:

Réservation en ligne : www.spa-ahimsa.com
Tél. : 09 72 42 03 80

IVOTRE



PRÊT À PORTER FÉMININ

17 RUE CENTRALE 05100 BRIANÇON

HIGH
HAUTE COUTURE - HAUTE COUTURE - HAUTE COUTURE

JUSTcavalli

PATRIZIA PEPE
A

JIL SANDER

PAUL & JOE® ICEBERG





SKI-MOJO, LA NOUVELLE RÉVOLUTION DU SKI

Quel skieur n'a jamais eu la sensation des cuisses qui brûlent ? Qui n'a jamais dû renoncer, après quelques descentes, aux pentes pleines de poudreuse ? Quel snowboarder ne s'est jamais arrêté en se disant que s'il avait les jambes, il ferait son run de haut en bas sans s'arrêter ? Et si skieurs, snowboarders, telemarkers pouvaient retarder la fatigue musculaire et préserver leurs articulations tout en ridant avec plus d'aisance, de sécurité et de plaisir ? Le Ski-Mojo est la réponse. Loin d'être un gadget, il est une machine à décupler le plaisir, approuvé par de grands champions, des professionnels de la glisse, des médecins et kinés mais aussi par des skieurs anonymes. Alors cette saison, à Serre Chevalier, essayez le Ski-Mojo et prenez part à la nouvelle révolution du ski. Inscrivez-vous en ligne.

SKI-MOJO: the new skiing revolution

What sort of skier has never felt their thighs burning? Who has never had to give up after a few descents in powder? What snowboarder has never said that if only he had the strength in his legs he'd go all the way from the top to the bottom without stopping? What if skiers, snowboarders and telemarkers could delay their muscle fatigue and preserve joints so as to ride with greater ease, safety and pleasure? With Ski-Mojo they can. Far from being a gadget, this is a device which boosts your fun and has been approved by big champions, snow sport professionals, doctors, physios and general skiers. Try out the Ski-Mojo in Serre Chevalier this season and take part in the new skiing revolution. Sign-up online:

www.ski-mojo.fr/essai



ALTI FORM, AU TOP DE LA FORME !

Besoin de se mettre en jambes avant de dévaler les pistes de Serre Chevalier ? L'Alti Form nouvelle version vous ouvre son plateau cardio et ses appareils de musculation ! À l'étage du centre commercial du Serre d'Aigle, à Chantemerle, la salle de sport propose aussi des cours collectifs – Pilate, abdos-fessier, biking, body sculpt... – encadrés par un coach, des cours collectifs certifiés Radical Fitness et du coaching individuel. Après le ski, testez le spa de l'Alti Form ! Sauna, hammam, jacuzzi et massages de bien-être personnalisés – de 30 à 90 minutes – vous permettront de rechausser les skis sans courbatures... Profitez de l'offre : 1 modelage = 20 % de réduction sur l'entrée au spa, à utiliser dans la même journée.

Alti Form – on top form!

Do you need to warm up before hitting the slopes in Serre Chevalier? Come and try the new 'Alti Form' fitness and weight machines! In the sports room on the first floor of the Serre d'Aigle shopping centre in Chantemerle, there are also group classes: pilates, bums and tums, spinning, body sculpting... which are run by fitness instructors, Radical Fitness classes, and personal trainers. After some skiing, why not go to the Alti Form spa! Sauna, hammam, Jacuzzi and personalised wellbeing massages (lasting 30 to 90 minutes) will get you back on your skis without any aches and pains... Special offer: 1 massage= 20% discount for the spa, to be used on the same day. Open daily all year round.

Alti Form, Le Serre d'Aigle, Chantemerle, tél. : 04 13 38 03 43, www.alti-form.com

FB: Alti Form. Ouvert tous les jours, toute l'année.

LOMBARD VASINA, CONSTRUCTEUR DE PROXIMITÉ

Depuis sa création en 1979, le constructeur de chalets et maisons en bois sur mesure a accompagné plus de 700 « rêves immobiliers ». Un savoir-faire acquis de cette longue expérience adossée à une relation de confiance issue d'une grande proximité avec ses clients. La conception 3D extrêmement précise permet de surcroît au client de se projeter et de maîtriser l'évolution de son projet. L'entreprise artisanale de 25 personnes revendique adaptabilité et flexibilité afin d'être au plus près des souhaits architecturaux et d'aménagement intérieur des propriétaires. 100 % de la fabrication et de la construction bois est ainsi réalisée dans les ateliers technologiques de Lombard Vasina, de la charpente à la préfabrication de panneaux, jusqu'aux éléments de menuiseries. Une démarche intégrée qui vise la très grande satisfaction des clients.

Lombard Vasina: your local building company

Since 1979, this building firm (specialising in chalets and houses made from wood) has been behind the creation of over 700 'property dreams'.

It has acquired a savoir-faire through its many years of experience and has built a close relationship with its clients. What's more, the 3D design concept is so precise that clients can plan and control how their project evolves. This artisanal company, with a 25-strong team, prides itself on being flexible and adaptable, which puts them in a strong position for realising the architectural and interior design dreams of their clients. 100% of the wood construction is carried out in the Lombard Vasina technical workshops, from wood framing to the pre-fabrication of panels and general carpentry. An integrated approach aiming to meet maximum customer satisfaction.

Lombard Vasina, gare de Prelles, St Martin de Quérières, tél. : 04 92 21 29 19





SKI à de mieux
à Serre Chevalier, C'EST...

**SPORT
2000**



Luc Alphand
conseiller technique

LOCATION | VENTE | TEXTILE | MATERIEL | ACCESSOIRES...

rental - retail - textile - equipment - accessories...

**Krakatoa
Briançon**



Télécabine du Prorel
Av. René Froger
05100 Briançon

04 92 23 41 45
prorel@krakatoa.fr

**Luc Alphand
Chantemerle**



Place
du Téléphérique
05330 Chantemerle

04 92 24 16 69
serrechevalier1350.sport2000.fr

**Sport's Mountain
Villeneuve**



Télécabine de l'Aravet
Place de l'Aravet
05240 Villeneuve

04 92 24 85 50
sportsmountain.sport2000.fr

**Luc Alphand
Villeneuve**



6 ch. de l'Oratoire
05240 Villeneuve

04 92 24 84 81
serrechevaliervilleneuve.sport2000.fr

**Chabre Sports
Monêtier**



Résidence Le Château
Rte de Grenoble
05220 Le Monétier les Bains

04 92 24 44 56
chabresports.sport2000.fr

Rien ne vous gardera plus au chaud



**Lightweight and durable insulation for every
degree of winter weather.**

Made with water-repellent Q.Shield® Down or Thermal.Q™ Elite,
the industry's warmest synthetic insulation.

**Garnissage léger et efficace pour tous les
temps de l'hiver.**

Conçu avec la technologie Q.Shield® Down imperméable ou en Thermal.Q™ Elite,
le garnissage synthétique le plus chaud du marché.

#FindingWinter

Photos: Austin Siadak, Eastern Sierras

mountainhardwear.eu

Mountain Hardwear, Avenue Olympique, 73150, Val d'Isère
+33 (0)4 79 07 85 19

Stawug, 1 Impasse de la Benoîte, 05220 Monétier les Bains
+33 (0)4 92 24 41 81



BLUE BIRD STYLE

Trois notes de jazz et le saxo de Charlie Parker, The Bird, emplissent les voûtes de ce nouveau bar à cocktails de Monétier. L'endroit, intimiste cosy et chic, promet une soirée enveloppée dans les volutes feutrées d'une bande-son choisie pour faire écho en élégance à la carte créative de ce lieu lounge où les cocktails inédits ou classiques se dégustent en délicatesse. Des vins du monde à découvrir, des champagnes sélectionnés, des planches de dégustations à partager dans les petits salons privés ou sur la longue banquette du bar. Le Blue Bird sonne comme un bon vieux John Lee Hooker, unique et authentique. Simplement classe.

Blue Bird Style

Some jazz music and The Bird's (Charlie Parker) saxophone fill the vaulted ceilings of this new cocktail bar in Monétier. A cosy, chic venue promising an evening enveloped in the subdued swirls of music selected to elegantly echo the creative menu. Cocktails, wine from all over the world, carefully selected champagnes and sharing platters of nibbles can be enjoyed in the private lounges or in the bar. The Blue Bird is like a good old John Lee Hooker song: original and authentic. Pure class.

Blue Bird, 1, impasse de La Benoite, Le Monétier, tél.: 04 92 24 57 78

LA PASSION DU BOIS CONCRÉTISE VOTRE PROJET

L'Atelier de Roche situé à L'Argentière-La-Bessée au cœur du Pays des Écrins, est ouvert à l'année afin de vous satisfaire dans la création sur mesure d'ambiances bois, de meubles de montagne, de cuisines et d'escaliers de tous styles, de portes d'entrée et d'intérieur personnalisées. Nous mettons en œuvre toutes les essences de bois de pays, du résineux aux feuillus, mais également des matériaux plus contemporains...



L'Atelier de Roche aménage tous les intérieurs, de l'appartement à la maison individuelle, du chalet à l'hôtel en passant par les boutiques et bureaux. Notre équipe est à votre disposition pour une étude personnalisée de vos agencements. Laurent Pontvianne, Nicolas Maspeyrat et toute l'équipe ont la passion du bois pour créer le projet de vos rêves.

Bring your project to life with wood

The Atelier de Roche in L'Argentière-La-Bessée, in the heart of the Pays des Ecrins, is open all year-round and will help you create a perfect wood-based ambience with mountain furniture, kitchens, stairs of all styles, and customised front and interior doors. We use all types of local wood (from coniferous to deciduous trees), as well as more contemporary materials... Atelier de Roche can fit all interiors, from apartments to houses, chalets to hotels, as well as shops and offices. Our team is on hand to provide a personalised study of your space. Laurent Pontvianne, Nicolas Maspeyrat and the rest of the team have a passion for wood that will allow them to make your dream project come true.

Atelier de Roche ZA les Sablonnières, L'Argentière-La-Bessée, tél.: 04 92 23 02 08, www.atelierderoche-menuiserie.fr



LA GOUSTARINE, À VOS FOURCHETTES !

Épicerie fine italienne et alpine, La Goustarine enchante les papilles depuis près de vingt ans ! Tabliers de cuisiniers toujours de rigueur, Françoise et Cristiano mitonnent polenta et saucisses à la tomate, gratins végétariens, les fameuses « polpette » et lasagnes qui complètent leur étal de traiteur où l'Italie fait parler ses saveurs : antipasti, charcuteries, fromages, authentique pâte italienne... La boutique regorge de plaisirs des sens : miel, biscuits, vins, digestifs, confitures, chocolat, gamme sans gluten. La montagne culinaire est à l'honneur : raclettes et fondues sont aussi à emporter (prêt de l'appareil). Traiteur d'excellence, La Goustarine saura vous régaler tout au long de votre séjour. Un service de plats à emporter qui sent bon le fait maison !

La Goustarine: time to eat!

La Goustarine is an Italian-Alpine delicatessen that has been tantalising taste buds for nearly twenty years! Françoise and Cristiano are always busy preparing dishes in the kitchen: Tomato, sausage with polenta; vegetable gratins; their famous 'Polpette'; and lasagnes... which all sit in their deli counter alongside Italian specialities: antipasti, charcuterie, cheese, authentic Italian pâte etc. The shop is packed with treats: honey, biscuits, wine, liqueur, jam, chocolate, and gluten-free products. Mountain food takes pride of place: raclettes and fondues can also be taken away (sets available to hire). La Goustarine is an exceptionally good deli, which you can take full advantage of during your stay. Tasty, home-cooked dishes to take-away!

La Goustarine, allée des Boutiques, Chantermerle, tél.: 04 92 24 17 13 ou 06 78 11 95 30



NOUVELLE DIRECTION AU LOUP BLANC

Depuis juillet 2015, Catherine et Philippe président aux destinées du restaurant du pied des pistes de Chantemerle, Le Loup Blanc. Le couple de restaurateurs venu de Fontainebleau a eu un double coup de foudre pour la station comme pour cet établissement « magique » avec lequel ils vont mener aventure à Serre Chevalier. Le chef Christophe reste aux commandes de la cuisine et va poursuivre son exploration gourmande dans la même continuité gastronomique. Le Loup Blanc sera désormais ouvert tous les jours et même pour l'après-ski où pâtisseries maison et boissons chaudes ou froides se prendront sur la terrasse ensoleillée ou dans le décor boisé et chaleureux de ce bel établissement. Une adresse de plaisirs où la générosité se transmet de l'accueil à l'assiette.

Le Loup Blanc changes hands

Since July 2015, Catherine and Philippe have taken over the reins of the restaurant at the foot of the Chantemerle pistes, Le Loup Blanc. The couple from Fontainebleau fell in love with both the resort and this 'magical' restaurant. Christophe has stayed as head chef and continues to serve gourmet dishes. Le Loup Blanc is open every day, even for après-ski when you can enjoy homemade patisseries and hot or cold drinks on the sunny terrace, or in the cosy interior. This wonderful restaurant is all about generosity, from the moment you arrive right down to the serving of your food.

Le Loup Blanc, place du Téléphérique,
Chantemerle, tél. : 04 92 24 14 27



NOUVELLE AGENCE IMMOBILIÈRE

Installée depuis 2015 au centre-ville de Briançon, l'agence Les Flocons de Serre Chevalier a fait de la transaction de l'immobilier haut de gamme, son unique activité. Dédiee au marché des particuliers, l'agence de trois personnes propose chalets de luxe, résidences secondaires, biens d'exceptions, demeures et bâtisses de pays. Fort de sa connaissance pointue du secteur de l'immobilier haut-alpin et de sa compétence de décorateur d'intérieur, André Bramerel, à l'initiative de cette nouvelle agence, propose une prestation de maîtrise d'ouvrage et de coordinateur de travaux de rénovation. Une agence pour des projets de prestige.

A new estate agency

Les Flocons de Serre Chevalier agency in Briançon has been open since 2015 and specialises in upmarket property sales. Focussing on the private market, this agency, with a team of three staff, sells luxury chalets, holiday homes, exceptional properties as well as traditional, local-style homes. With his expertise in the high-alpine property market and competencies in interior design, manager André Bramerel, also offers site and renovation management services. THE agency to turn to for high-end projects.

Les Flocons de Serre Chevalier, place centrale, galerie commerciale, Briançon, tél.: 04 92 21 35 13,
www.lesflocons-serrechevalier.com

AMAROK BÂTIMENT, VOTRE IMAGINATION POUR SEULE LIMITE

Peintures et enduits en terre, stucco, patine de chaux ou encore Marmorino, voilà quelques-unes des techniques qui font de Marc Barbero et de son entreprise Amarok Bâtiment les spécialistes sur le Briançonnais en matière de peinture et d'enduits décoratifs. Amarok Bâtiment c'est avant tout une équipe de professionnels, qui conjugue à la perfection depuis dix ans un savoir-faire d'exception, en proposant des produits innovants pour vos travaux



de rénovation, d'entretien, de décoration intérieure et extérieure. Une large palette créative à votre disposition : peintures 100 % végétales, enduit tadelakt, béton ciré, cires métal, enduit structuré métal, intissés et papiers tendances, lazures bois, parquets. De quoi satisfaire toutes vos envies et vos besoins.

The only limit is your imagination

Paints and earthen plasters, stucco, lime plaster patina or even Marmorino... just some of the techniques used by Marc Barbero and his company, Amarok Bâtiment (specialists in paints and decorative plasters/renders in the Briançon area). A team of professionals with 10 years' experience combine precision with an incredible savoir-faire, to offer innovative products for renovation projects, maintenance, and interior and exterior décor. Choose from a wide range of products: 100% plant-based paints, tadelakt plaster, polished concrete, metallic wax, metal-effect plaster, non-woven and fashionable wallpapers, wood stains and parquet. Something for everyone.

Amarok Bâtiment, Marc Barbero, Saint-Chaffrey,
tél.: 06 86 77 27 77, www.ecoartisan.fr
FB Amarok Batiment

Approach

briançon



Ski de rando,
alpinisme,
escalade, trekking
ski touring, mountaineering,
climbing, hiking

Rue des Couteliers
05100 Briançon
Tél. 04 92 20 59 55
GPS : 44.884701 / 6.626000

www.approach-outdoor.com



patagonia





DÉCLIC IMMOBILIER, L'EXPERTISE FAMILIALE

En 1988, Chantal et Marc portaient l'agence Déclic Immobilier sur les fonts baptismaux. Aujourd'hui, ceux qui ont fait de cette agence un acteur incontournable de l'immobilier de standing de la vallée de Serre Chevalier, ont construit une douzaine de résidences chalet soit environ 250 appartements laissent progressivement la main à leurs enfants Jérôme et Alessandra. Une passation qui s'inscrit dans la continuité. Spécialiste de la transaction et de la location, l'équipe familiale saura accompagner vos investissements et vous permettra de concrétiser tous vos projets immobiliers y compris les plus spécifiques. Côté locatif, la sélection de biens de qualité qu'ils proposent, à proximité des villages et des pistes, garantit un séjour réussi. Quant à leur dernière opération de promotion immobilière, le chalet Les Tartalys, les lots seront tous livrés en janvier 2016. L'aventure familiale se poursuit.

Déclic Immobilier : family expertise

In 1988 Chantal and Marc took over the Déclic Immobilier agency and made it one of most renowned luxury property agencies in the Serre Chevalier valley. Today, having also built a dozen chalet residences (equivalent to 250 apartments), they are slowly handing over the reins to their children Jérôme and Alessandra. A handover in keeping with their values. Specialising in sales and lettings, this family team can knowledgeably guide you in your investments and allow you to realise even the most specific property projects. As for lets, with a wide selection of rental properties on their books (which are close to villages and pistes), holiday satisfaction is guaranteed. Within their property development portfolio, Les Tartalys chalet is the most recent project, which is due to be completed in January 2016. The family adventure continues.

Déclic Immobilier, allée des Boutiques, Chantemerle, tél. : 04 92 24 08 21,
www.declic-immobilier.fr
Ouvert à l'année. Langues parlées : anglais et italien.



ATELIER OLLAGNIER, S'OFFRIR LA CRÉATION

Sculpteur, Thierry Ollagnier possède en sus de sa casquette d'artiste émérite, celle de Maître Artisan. À la tête d'un atelier d'ébénisterie spécialisé dans la création sur mesure de pièces uniques, il conçoit depuis quarante ans, avec son équipe de quatre personnes, bibliothèques, cuisines, coffres, meubles de salle de bains, rangements... en mélèze ou en pin cembro. Des meubles de caractère qui ressemblent à ceux qui les ont rêvés. De ligne contemporaine ou épousant la tradition alpine, d'une finition sans pareille, ces meubles de bel ouvrage traduisent les envies et les besoins de leurs commanditaires. L'Atelier Ollagnier livre ses réalisations dans la France entière, ainsi qu'en Italie et en Suisse. Vos idées ont trouvé leur créateur !

Atelier Ollagnier; give in to the creations

Sculptor, Thierry Ollagnier is more than just an experienced artist: he is a master craftsman. For the past 40 years, he has run a cabinet-making workshop with his team of 4 people, making bookcases, kitchens, chests, bathroom furniture, storage units, etc. in larch and Swiss pine. Characterful pieces of furniture that mirror the people that dreamt them up. Contemporary lines, alpine traditions and an unparalleled finish: beautifully worked furniture tailor-made to the requirements of the client. The Atelier Ollagnier delivers all-over France as well as in Italy and Switzerland. Your ideas have found their maker!

Atelier Ollagnier, 2, route nationale, Val des Prés, tél. : 06 59 00 60 47,
www.meubles-montagne.com



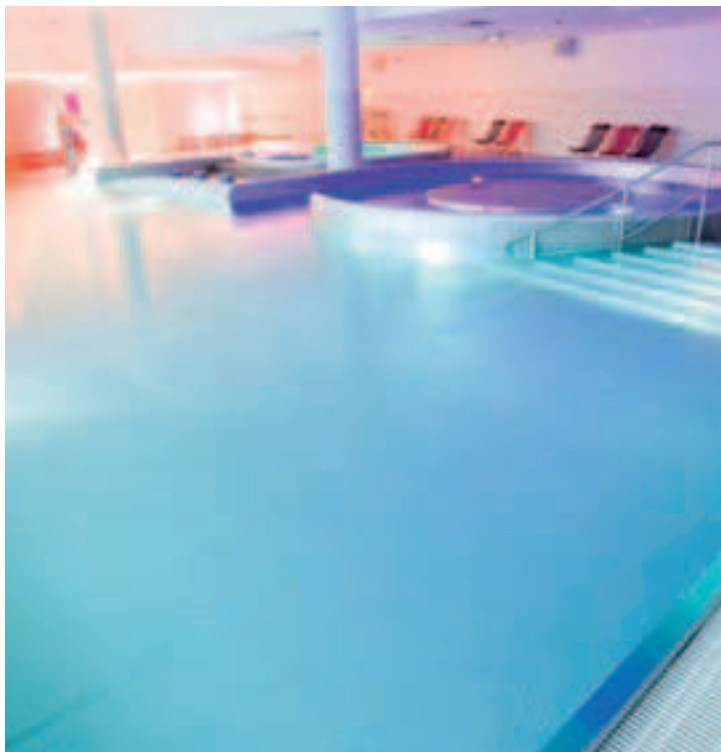
ESPACE RÉNOVATION HAUTES-ALPES

Depuis 1995, ce sont 35 000 fenêtres qui ont été posées ! Vous avez un projet de rénovation ? Vous faites construire votre maison ? Pensez Espace Rénovation pour vos fenêtres, portes, volets ainsi que vérandas et pergolas. Rendez-vous à Briançon pour rencontrer Cédric et son équipe, les spécialistes, toujours à l'écoute de tous vos projets. Nous assurons et garantissons la pose de nos produits exclusivement de fabrication française, par nos équipes de menuisiers poseurs qualifiés et certifiés. Un vrai gage de sérieux et de confiance.

Espace Renovation Hautes-Alpes

Since the start in 1995, 35 000 windows have been replaced ! Are you thinking about renovating ? Building a new home ? Call Espace Renovation for new windows, doors, shutters, verandas or pergolas. Come to Briançon for a meeting with Cedric and his team of specialists to discuss your project. All products are produced in France, and the installation is performed by qualified and certified carpenters. All installations are under warranty, proof of our reliability and confidence.

Espace Rénovation, 21 C, av. du Dauphiné à Briançon, à côté de McDo,
Hall d'expo 200 m², 04 92 20 01 94
www.espacerenov.com
www.facebook.com/espacerenovation
Tél. : 04 92 20 01 94



PLONGEZ DANS DURANCIA...

Que diriez-vous d'une invitation pour un voyage entre pureté, bien-être et détente? Six destinations, cinq sens pour quatre saisons, c'est la promesse de Durancia Balnéo & Spa à Montgenèvre. Composez votre immersion comme vous le voulez: balnéo, voyage aquatique (accessible à tous), Bien-être, voyage des sens (réservé aux adultes), Soins, de la beauté à l'esthétique par les Spas Nuxe. À Durancia le bien-être se conjugue aussi au Cabaret Bar lounge Bellucci qui propose des spectacles inédits: magie, danses orientales, comiques, contorsionnistes, musiciens, comédiens de théâtre... À découvrir autour d'une flûte de champagne et de quelques tapas. À moins que vous ne préfériez dîner au restaurant de l'établissement, La Vida Loca? Un élégant «Salad & Tapas Bar» vous accueille chaque jour de 12 heures à 21 heures sur un fond musical funky groove lounge puis electro house emmené par un DJ. Durancia propose aussi des offres clé en main alliant réunion de travail, détente et activités de bien-être

Dive into Durancia...

What would you say to a journey between purity, well-being and relaxation? Six destinations, five senses for four seasons: this is the Montgenèvre Durancia Balnéo & Spa promise. Choose your package: Balnéo, aquafun (open to all), well-being, voyage of the senses (adults only), and beauty treatments with Spas Nuxe. Durancia also puts on fantastic shows in the Bellucci Cabaret Bar-Lounge: magicians, oriental dancers, comedians, contortionists, musicians, actors... Watch with a glass of champagne and some tapas, or dine in the La Vida Loca restaurant. An elegant 'Salad & Tapas Bar' is open every day from 12 pm- 9 pm, with background funky, lounge music, followed by house-electro tunes brought to you by a DJ. Durancia also offers all-inclusive packages, which can combine business meetings with relaxation and well-being activities.

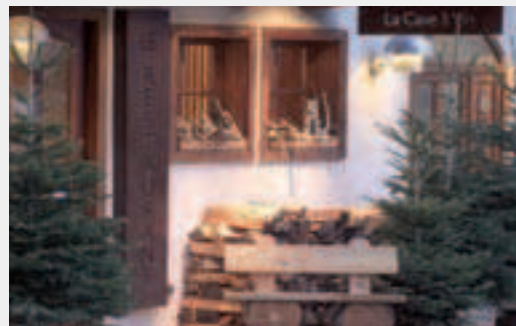
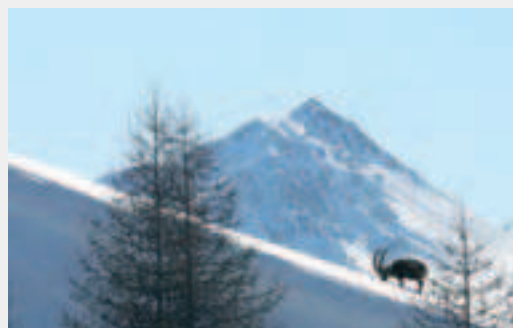
Durancia Balnéo & Spa, Montgenèvre, tél.: 04 92 20 67 70,
www.durancia.com
 FB Durancia

ALLIEY



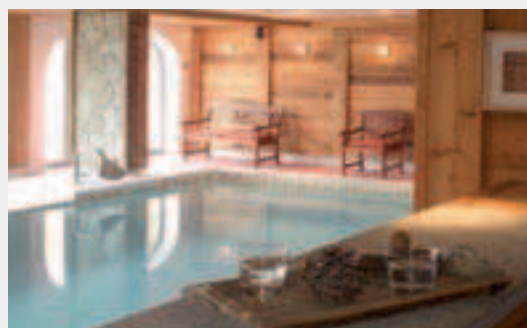
Hôtel de charme
 Restaurant à vin
 Résidence Hôtelière
 Spa montagne

A
 comme
 Accueil
 chaleureux



B
 comme
 la montagne
 est Belle

C
 comme
 Calme
 et détente



D
 comme
 Dîner
 gourmand



11, rue de l'École
 05220 Môtetier les Bains
 +33 (0)4 92 24 40 02
www.alliey.com
hotel@alliey.com

Spa et piscine chauffés

Nos programmes dans les Hautes-Alpes



Briançon **Les Chalets d'Emma**

**DERNIERS
APPARTEMENTS**



Briançon **Etoile de Briançon**

LIVRÉ



Vars **Les Terrasses de Vars**

COMMERCIALISATION



Devoluy - La Joue du Loup **Résidence Les Mélèzes**

**LANCEMENT
COMMERCIAL**



PROMOFAR INVESTIT LE CŒUR DE VILLE DE BRIANÇON

Dans le cadre de l'opération ZAC Cœur de ville de Briançon, Yassine Faraj, dirigeant de la société Promofar s'est porté acquéreur de 50 % des lots pour construire, d'ici à huit ans, 420 logements dans ce futur éco-quartier. Un ambitieux programme qui continue d'écrire la succès story de Promofar dans le Briançonnais. Dans le quartier Berwick, les 120 premiers logements sortiront de terre dès 2016, répartis en 6 bâtiments et complétés de petits commerces. À échéance du programme, Promofar aura réalisé 16 immeubles d'habitat mixte: logements sociaux, résidentiels, primo-accédants, et investi 5,6 millions d'euros dans ce projet de requalification urbaine écoresponsable. Les bâtiments, à dominante bois et zinc, répondront aux prescriptions paysagères, énergétiques et environnementales qui constituent l'épine dorsale de ce projet exemplaire, d'envergure.

Promofar invests in the 'Cœur de Ville' in Briançon

As part of the ZAC (urban regeneration zone) 'Cœur de ville' project in Briançon, Yassine Faraj, the manager of Promofar, has bought 50% of the lots, to build, in the next 8 years, 420 properties in this future 'éco-quartier'. An ambitious programme which goes to strengthen the Promofar success story in the Briançon area. 120 properties, within 6 buildings, will be built in the Berwick area in 2016 and will include some small shops. On completion of the programme, Promofar will have been behind 16 buildings offering a variety of accommodation: social housing, residential housing and first-time buyer homes. It will have invested 5.6 million euros in this eco-friendly, urban redevelopment project. Essentially made from wood and zinc, the buildings will be in keeping with the landscape and respect energy and environmental guidelines, all of which are at the heart of this large-scale project.

Promofar, tél. : 04 93 66 66 70

RENSEIGNEMENTS ET VENTES
04 93 66 66 70 - 06 45 12 44 92
www.promofar.fr

Promofar

ENSEMBLE, CONSTRUISONS L'AVENIR

LE PROMOTEUR PARTENAIRE DU PROJET COEUR DE VILLE

Votre logement au coeur
d'un Eco-quartier à Briançon.

Pour habiter ou investir ...



SOYEZ LES PREMIERS INFORMÉS

GRENOUILLE STUDIO
04 42 51 05 37 - Illustration à caractère
d'ambiance - Document non contractuel

www.promofar.fr

REALISATION & COMMERCIALISATION

Promofar

RENSEIGNEMENTS ET VENTES
04 93 66 66 70 - 06 45 12 44 92

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE AVEC L'AGENCE DU PARC !

Et si en 2016 vous deveniez propriétaire à Briançon ? Profitez des dernières opportunités de l'Agence du Parc ! Installez-vous dans un T3 en la résidence L'Orceyrette située dans le hameau de Fontchristiane ou au cœur de Briançon dans le dernier appartement à vendre du chalet Les Peyrouriers. Deux réalisations contemporaines, répondant aux normes environnementales RT2012, offrant de belles prestations et conçues avec de nobles matériaux. Pourvus de balcon, jardin, garage ou cuisine équipée, ces deux logements bénéficient, en sus de leur vue dominante, de frais de notaire réduits. Le succès de leur commercialisation l'atteste, ces deux opérations constituent un investissement à ne pas manquer. Ne tardez plus !

Become a property owner
with the 'Agence du Parc'!

What if 2016 became the year you got your own property in Briançon? Take advantage of the Agence du Parc's latest properties: a 2-bedroom apartment in the Orceyrette residence in the Fontchristiane hamlet, or the last available apartment in the Les Peyrouriers chalet, in the centre of Briançon. These are two contemporary properties which respect environmental regulations (RT2012), include luxury features and have been built using traditional materials. With a balcony, garden, garage and fitted kitchen, these apartments not only benefit from great views, they also come with reduced solicitor fees. The response to the marketing of these two places goes to illustrate their popularity – investments not to be missed! Get in there before it's too late!

Agence du Parc, av. de la République, Briançon,
tél. : 04 92 20 16 08, www.agence-du-parc.com



IGLOO PELVOO, L'EXPÉRIENCE !

Du 19 décembre au 27 mars 2016, vivez l'expérience « Igloo Pelvoo-Saison 3 » organisé par l'Office de Tourisme de la Vallouise. Un concept unique, artistique, pédagogique et ludique qui enchantera toute la famille. Situé au cœur de la station de Pelvoux-Vallouise, un igloo géant de 70 m², composé d'une galerie circulaire et d'une salle centrale sphérique, se transformera en un lieu artistique autour d'œuvres réalisées sur le thème « Variations autour du Soleil ». Animations, projections, expositions, parcours sensoriel dans un labyrinthe plongé dans le noir et bien d'autres nouveautés vous attendent sous le dôme de glace !

Entrée gratuite au Village Igloo Pelvoo.

Visite de l'igloo sculpté : 2€/adulte 1€/enfant

The Pelvoo Igloo experience!

From the 19th December – 27th March 2016 you can come and experience the 3rd season of the 'Igloo Pelvoo', run by the Vallouise Tourist Office. A unique, artistic, informative and fun concept which will capture the imagination of the whole family. Located in the centre of the Pelvoux-Vallouise resort, a giant 70 m² igloo (with a circular gallery and a central, spherical room) houses works of art which are unified by a theme: 'Variations around the Sun'. Entertainment, projections, exhibitions, sensory journeys in a labyrinth plunged into darkness... and many other new experiences are waiting to be discovered in this ice dome!

Free entrance into the Igloo Pelvoo Village.

Entrance into the sculpted igloo: 2€/adult, 1€/child

Office de Tourisme de la Vallouise, tél. : 04 92 23 36 12,
www.tourisme-lavallouise.com

INVESTIR POUR LES SENIORS

Depuis quinze ans, le Groupe AEGIDE développe un concept original de Résidences Services pour Seniors dites « nouvelle génération ». 116 appartements (du studio au 3 pièces), adaptés aux besoins spécifiques des seniors, plus de 900 m² d'espaces de détente et de services, verront le jour dans le nouveau quartier Cœur de Ville de Briançon. Si Aegide assure la conception et la construction de cette résidence baptisée Les Aiglons Blancs, la promotion est partagée avec LPT promotion et l'exploitation confiée à Domitys (société du groupe Aegide). Pour les seniors, la résidence offrira des services de qualité destinés à améliorer et faciliter leur bien-être au quotidien dans des logements modernes et spacieux. Pour tous, elle représente un placement immobilier idéal offrant une fiscalité avantageuse et un revenu immédiat. L'opération va par ailleurs générer la création d'une vingtaine d'emplois directs (équipe Domitys).

Investing in the elderly

15 years ago, the AEGIDE Groupe developed an original concept: 'Résidences Services Seniors' for the so-called 'new generation'. And now, 116 apartments are going to be built in the new 'Cœur de Ville' area in Briançon (from studios to 2-bedroom apts). They will be adapted to the specific requirements of the elderly, with 900 m² of relaxation areas and other facilities. Aegide is behind the design and construction of the new 'Les Aiglons Blancs' residence, and the marketing will be shared with LPT Promotion, while Domitys (part of the Aegide group) will be running it. The residence will provide high-quality facilities, designed to improve residents' day-to-day well-being, in modern and spacious accommodation. This is an ideal property investment for all, offering tax incentives and immediate rental income. This project will also generate around twenty new jobs (Domitys' team).

Domitys,

tél.: 02 47 51 80 00

www.domitys.fr



UN ATELIER POUR TOUT ENCADRER

Depuis huit ans, Anne Giordani, artisan-encadreur, réalise avec créativité et brio toutes sortes de cadres, contemporains comme rustiques, pour mettre en lumière tableaux, affiches, photos, miroirs, cartes en relief et même des objets sentimentaux aussi surprenants qu'une guitare ou un maillot de rugby ! Des cadres en bois bruts, patinés, plaqués d'aluminium, vernis ou peints. Dans son atelier Le Refuge du Cadre, Anne conçoit les écrans vitrés de tout ce qu'il est possible d'accrocher au mur ! Du sur-mesure, de toutes tailles, de toutes les envies. Nombreux sont les artistes peintres du Briançonnais qui lui confient leurs encadrements pour leurs expositions, alors pourquoi pas vous ?

A framing workshop

For 8 years, artisan framer, Anne Giordani, has created all kinds of contemporary and rustic frames with creativity and panache. These frames enhance paintings, posters, photos, mirrors, relief maps and even objects of sentimental value such as a guitar or a rugby strip! Untreated, distressed wood, aluminium plated, varnished or painted, in her workshop (Le Refuge du Cadre) Anne makes frames out of anything that can be hung on the wall! Made-to-measure; in all shapes and sizes. Many local artists get her to frame their works, so why don't you?

Le Refuge du Cadre,

12, rue Centrale, Briançon,

tél.: 04 92 51 95 67 ou 06 08 55 82 20



WIISKI, LA NOUVELLE ENSEIGNE DU SKI

Sur un marché concurrentiel qui compte à Serre Chevalier/Briançon une cinquantaine de magasins de sport la plupart affiliés à des enseignes nationales, Xavier Duport, après avoir imaginé Le Stawug, lance Wiiski, une enseigne indépendante, résolument moderne. Un magasin sur le front de neige de Monêtier qui se démarquera par son système de réservation de matériel en ligne innovant, simple et pratique; par ses services de qualité de l'accueil au coffee-shop jusqu'à la performance de l'atelier; par son offre de location plus ajustée aux besoins des clients, et par ses produits et services uniques. Ce premier magasin pilote augure la création d'un réseau Wiiski relayant le concept et la philosophie de la marque qui a déjà signé un partenariat avec Salomon et Atomic. Un concept qui vise à créer une communauté Wiiski, fidèle et active, à prendre part à la vie événementielle de la station et à s'emparer des réseaux sociaux pour véhiculer son image et faire rayonner le nom de Serre Chevalier.

Wiiski; the new ski shop

In today's competitive market, which in Serre Chevalier/Briançon includes around 50 sports shops (most of which are affiliated with nationwide stores), Xavier Duport, who set up Le Stawug, has launched Wiiski: an independent and incredibly modern shop. At the foot of the slopes in Monêtier, this shop stands out from the crowd with its innovative online booking system which is simple and easy to use; its high quality services, from the friendly coffee shop through to its efficient ski workshop; its range of rental equipment which is better suited to client demands; and with its products and unique services. This pilot shop is the beginning of a network of Wiiski shops which will uphold the concept and philosophy of the brand (which has already formed a partnership with Salomon and Atomic). It is a concept that aims to create a loyal and active Wiiski community; taking part in resort events and making use of social media networks to market its product and promote Serre Chevalier.

Wiiski, Pré Chabert, Le Monêtier,

tél. : 04 92 20 26 88,

www.wiiski.com



CHALETS BAYROU, DE LA CRÉATION À LA RÉNOVATION

La centenaire entreprise briançonnaise n'a de cesse de s'inventer tous les jours un peu plus. Ainsi, le concepteur de chalets prestigieux se développe à grands pas sur le marché en croissance de la rénovation de chalets, appartements, fermes, maisons de pays. Résidences principales ou secondaires, de l'extension à la reconfiguration complète, de la rénovation de façades à la rénovation intérieure, les Chalets Bayrou modulent leur intervention au gré des besoins et souhaits de leurs clients : moderniser, redonner du volume, renforcer l'isolation, remettre au goût du jour, optimiser la location... Coordonnant les différents corps d'État (plomberie, électricité, chauffage, carrelage...), les Chalets Bayrou se chargent de la gestion des chantiers jusqu'à l'architecture d'intérieur, compétence désormais intégrée au sein de l'entreprise. Un service ad hoc dont les maîtres mots sont : coloris, ambiance, agencement, volume, matériaux, esthétique, cohérence.

Chalets Bayrou, from building to renovation

This hundred-year-old business in Briançon is constantly evolving. Designer of prestigious chalets, they now also take on renovation projects for chalets, apartments and old farmhouses. Permanent or second homes, extensions or complete makeovers, exterior or interior renovation; Chalets Bayrou adapt to their clients' needs. Updating, adding volume, improving insulation... Acting as a coordinator between different workforces (plumbers, electricians, etc), Chalets Bayrou offer to take on the renovation project management from start to finish, including the interior design, for which they have a special department within the company. Using their services, you are sure to achieve an aesthetically pleasing and functional end result.

Chalets Bayrou, ZA Pont La Lame RN 94,
Puy Saint André, tél. : 04 92 20 35 30,
www.chalets-bayrou.com

BBS, LA CONCIERGERIE BÉRARD-ABELLI

Bérard Briançon Services – BBS – a été imaginé en 2015, par le groupe Bérard-Abelli, comme une conciergerie de luxe proposant une multitude de prestations à la carte pour les propriétaires de résidences secondaires du grand Briançonnais tout comme les vacanciers. Une équipe permanente de dix personnes assure l'assistance à la location – remise de clés, ménage, entretien, petit bricolage... –, la préparation des biens avant l'arrivée des propriétaires ou des locataires – déneigement, mise en route du chauffage, linge de maison, courses... – puis pendant le séjour un service classique de conciergerie : réservations, location de matériel, organisation de réception, chef à domicile, baby-sitting,

livraisons fleurs et courses... Un service multiple et de qualité, basé sur la confiance et l'excellence. Un slogan fort à propos : « profitez du ski, BBS s'occupe du reste »... et les vacances ne connaissent pas d'ombres au tableau !

BBS : Bérard-Abelli concierge services

Bérard Briançon Services (BBS) was set up in 2015 by Bérard-Abelli, as a luxury concierge company offering a wide variety of à-la-carte services for Briançonnais holiday homeowners and holidaymakers. A permanent team of ten staff take care of rental services (key handovers, cleaning, maintenance, DIY); prepare properties for the arrival of owners or guests (clearing snow, turning on the heating, preparing the



linen, food shopping, etc.); and offer classic concierge services during your stay, such as making bookings, hiring equipment, organising arrivals, an in-house chef, babysitting, and flower or shopping deliveries... A high-spec, varied service built on trust and excellence. It has a very fitting slogan: "Go skiing and BBS will do the rest"... the perfect holiday awaits!

BBS, 4, av. René Froger, Briançon, tél. : 04 92 55 80 75

LE DAHU GOURMAND, ÉPICERIE FINE ET CAVE À VINS

Que cela soit allée des Boutiques à Chantemerle ou rue de la Guisane à Villeneuve, Le Dahu Gourmand régale les palais les plus exigeants de ses produits régionaux, de sa pâtisserie, de ses fromages et charcuteries alpines à la coupe. Une institution de la gourmandise qui propose aussi une vingtaine de confitures maison servies au chaudron ou en pot, des gratins et plats cuisinés, le tout préparé par Benoît dans l'atelier de la boutique. Raclettes et fondues à emporter (prêt de l'appareil) sont évidemment préparées avec des produits de qualité tout comme l'ensemble des étals de cette épicerie fine. Les alcools remarquables, les vins de grands crus ou de producteurs scrupuleusement sélectionnés et les Champagnes de renom assoient le souci du bon et du bien fait qui préside au Dahu Gourmand. À Villeneuve, dans la boutique refaite à neuf, Benoît et Soraya ont mis l'accent sur la cave à vins où champagnes, spiritueux, vins et liqueurs se découvrent... sans modération !

Le Dahu Gourmand: delicatessen and wine cellar

Whether it's the one on Allée des Boutiques in Chantemerle, or on Rue de la Guisane in Villeneuve, Le Dahu Gourmand delights food lovers with regional produce, its rotisserie, and local cheese and charcuterie from the deli counter. It also sells around twenty different homemade jams (served from the cooking pot or in jars), gratins and ready-made dishes, which are all made by Benoît in the deli's kitchen. Take-away raclette and fondue ingredients (sets are also available to hire) are, of course, prepared using high-quality produce, just like everything else in this delicatessen. Incredible liqueurs, grand crus, carefully selected wines and well-known Champagnes all go to achieve Le Dahu Gourmand's goal for good, well-made produce. In the newly renovated Villeneuve store, Benoît and Soraya draw your attention to the Wine Cellar where you can try Champagnes, spirits, wines and liqueurs... to your heart's content!



Le Dahu Gourmand, allée des Boutiques, Chantemerle ou rue de la Guisane, Villeneuve, tél. : 04 92 24 07 44
Ouvert tous les jours de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30.



MARIANNE DUBOST, TAPISSIER DÉCORATEUR

En son atelier, Marianne Dubost restaure et reconditionne pour vous des fauteuils de tous styles, contemporains ou d'époque. Passionnée par son travail, elle utilise les matières nobles et naturelles dans la plus pure tradition des tapissiers. Elle conçoit des têtes de lit, canapé sur mesure, dessus de lit, rideaux et toute couture d'ameublement. Elle propose à la vente des fauteuils qu'elle a restaurés, avec de beaux tissus modernes et élégants. Elle aime passer du temps à vous conseiller dans le vaste choix de tissus qu'elle propose: Nobylis, Canovas, Jane Churchill, Aristid, Chanée, Deschmaker, Pansu... Une belle adresse où l'on trouve aussi d'originaux luminaires créés par Marianne.

Marianne Dubost Quartier de Mallefosse (2 km à la sortie de Briançon, direction Montgenèvre) ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h30 à 12 heures et de 14 heures à 18h30. Durant les vacances scolaires, ouvert du mardi au samedi. Souvent en déplacement, il est conseillé de prendre RDV.

Marianne Dubost: Upholsterer-Decorator

Marianne Dubost works in her workshop restoring and refurbishing contemporary and period armchairs. Passionate about her work, she uses high-quality, natural materials using traditional upholstery methods. She designs bed heads, customised sofas, bed covers, curtains, soft furnishings, and also sells armchairs that she has restored using beautifully modern and elegant fabrics. She enjoys spending time advising customers on the vast choice of fabrics available: Nobylis, Canovas, Jane Churchill, Aristid, Chanée, Deschmaker, Pansu etc. A wonderful place which also stocks Marianne's original lights.

Marianne Dubost, Quartier de Mallefosse (2 km from the Briançon exit, towards Montgenèvre) open all year round from Monday to Friday: 9.30 am – 12 pm and 2 pm- 6.30 pm. Open from Tuesday to Saturday during school holidays. She is often away from the workshop, so it's recommend you make an appointment beforehand:

+33 (0)492 503 323 ou +33 (0)684 207 273, mariannedubost@gmail.com
www.tapissier-decorateur-briancon.fr

Le premier restaurant de Briançon

Le Garroche

Depuis 1989 - Chez Hervé Restaurant

- Menus
- Carte
- Spécialités régionales et montagnardes

40 grande rue - Cité Vauban
 05100 Briançon
 Tél. 04 92 21 11 81

Croque en Bouche

Grêperie traditionnelle
 spécialités montagnardes
 restauration

NON STOP SERVICE de 12h à 22h

Place du téléphérique Chantemerle
 04 92 24 11 89



LE SNOOC FAIT SES DÉBUTS À SERRE CHE!

Disponible à la location, le Snooc est un engin de glisse totalement révolutionnaire. Un équipement 2 en 1 qui associe ski de randonnée et luge. Après une montée en peaux de phoques sur sentiers balisés, les skis s'arriment entre eux, un manche de pilotage est fixé, le Snooc se fait luge pour une belle descente dans la poudreuse et sur les chemins ad hoc. Élué station pilote pour tester cette nouvelle pratique, Serre Chevalier Domaine Skiable rend accessible au Snooc certaines de ses remontées mécaniques. Sur le domaine, ces randos doivent impérativement être encadrées par un professionnel de la montagne qui saura choisir les sites de montée comme de descente. Alors, on Snooc ?

Snoocs hit the slopes of Serre Che!

Available to hire, the Snooc is a revolutionary piece of kit for the snow. A 2-in-1 contraption that combines ski touring with sledging. Once you've skinned up the mountain, fixed the skis on top of one another and attached the steering handle, your Snooc becomes a sledge for an exciting descent through powder and over the odd path. Serre Chevalier was chosen as a pilot resort for testing out this new activity, with certain ski lifts accessible with Snoocs. For all touring trips, you must be accompanied by a mountain professional who will know the best routes to take you on. So, shall we go for a Snooc?

Location et encadrement / Rentals and lessons:

Ski Expérience, Chantemerle, tél. : 04 92 43 58 71

Wiiski, Le Monétier, tél. : 04 92 20 26 88



PIQUE-NIQUE QUATRE ÉTOILES SUR LES PISTES!

Fort du succès de son aire de pique-nique révolutionnaire du Prorel, SCV Domaine Skiable transpose le concept novateur en haut de la Cucumelle (arrivée du télésiège des Vallons). Mobilier en bois sur terrasse abritée entièrement réalisé par les équipes SCV, barbecue au gaz et au charbon, borne wifi, râtelier à skis, de quoi faire une pause gourmande et confortable en profitant d'une vue exceptionnelle sur les sommets alentour. Deux espaces de pique-nique entretenus et animés, de 11 heures à 15 heures, par les Col'Porteurs du domaine.

Four stars picnic on the slopes!

Following the great success of Prorel's revolutionary picnic area, Serre Chevalier (SCV) has taken this novel concept to the top of Cucumelle (take the Vallons chairlift). On a sheltered terrace the SCV team have installed wooden furniture, a gas and charcoal BBQ, wifi and ski racks... the perfect picnic spot with stunning views across the surrounding mountains. The ski area's 'Col'Porteurs' are onsite to look after the two picnic areas between 11 am and 3 pm.



LA CABASSA, NOUVELLE DONNE

Les fidèles ne trouveront plus Salomon aux destinées du fameux restaurant de l'Allée des Boutiques de Chantemerle. La Cabassa est désormais menée tambour battant par Ludovic et Yannick. Tout en s'inscrivant dans la continuité, les deux associés ont bien sûr gravé leurs empreintes en ce « restaurant d'ambiance » aux multiples facettes. L'institution où la pizza est cuite au feu de bois et la pasta al dente est aussi un bar à vins et à cocktails, un lieu où la musique live tient bonne place, un bar animé où il fait bon de se poser à toute heure de la journée, pour un café, pour déjeuner, pour goûter, boire l'apéritif, dîner et étirer la soirée autour d'une flûte de champagne. Refaite à neuf, La Cabassa emprunte le chemin d'une nouvelle vie.

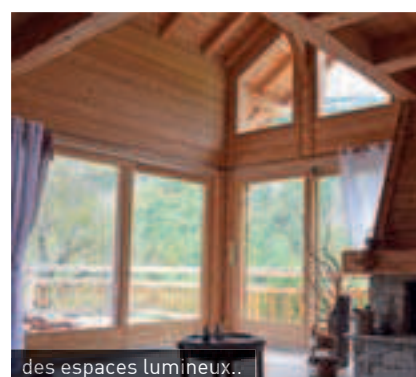
A fresh start for La Cabassa

Regulars of the famous restaurant on Allée des Boutiques in Chantemerle will no longer be greeted by Salomon. La Cabassa is now run by Ludovic and Yannick. Whilst continuing along the same lines as before, the new owners have of course also put their own stamp on this 'characterful restaurant'. Wood-fired pizzas, al dente pasta, wine, cocktails and live music: a vibrant bar which you can pop into at any time of day for coffee, lunch, afternoon tea, an early evening drink, dinner, or why not stay out a bit longer and enjoy a glass of champagne? Having been completely refurbished, La Cabassa has embarked on a new journey...

La Cabassa, allée des Boutiques, Chantemerle, tél. : 04 92 24 06 83

Liberté de création et de conception

Des chalets **modernes** et **lumineux** grâce
au **poteau-poutre**. Une spécialité **Lombard Vasina**



Nous avons choisi le poteau-poutre comme mode de construction pour son charme et son originalité. Outre l'esthétique, celui-ci offre des possibilités architecturales infinies et permet la création d'espaces lumineux et chaleureux. Que vous préférerez une ambiance rustique ou contemporaine, le bois s'intégrera parfaitement à

vos intérieurs pour créer des espaces cocons, aérés, conviviaux. Pour trouver la solution qui vous correspond, nous avons besoin d'instaurer une relation de confiance. De l'esquisse à la remise des clés, nous avons un seul but, vous accompagner pour faire de votre projet une aventure extraordinaire.



Chalets LOMBARD VASINA - 04 92 21 29 19

Gare de Prelles - 05120 St-Martin-de-Queyrières
lombardvasina@gmail.com - www.lombard-vasina.fr





JULES MELQUIOND SPORTS REND LE SERVICE COURSE ACCESSIBLE À TOUS !

Le savoir-faire course autrichien débarque à Serre Che chez Jules Melquiond Sports ! L'atelier de l'incontournable spécialiste racing de la vallée, vient de s'équiper du top de l'affûteuse céramique, la Trimjet Racing de Wintersteiger, celle-là même qui prépare les skis des skieurs de coupe du monde. Un bijou de technologie et de précision, impossible d'obtenir à la main. Grâce à cet outil et à la compétence de ses techniciens, Jules Melquiond Sports propose de traiter le grand public avec la même très grande qualité d'affûtage que les compétiteurs les plus exigeants. Un service à la carte qui offre aux skieurs occasionnels comme aux coureurs des carres parfaites tant en termes de précision, d'angle, d'accrochage et de longévité. Seulement quatre exemplaires de la Trimjet Racing ont été livrés en France, dont l'une des machines au service course de Rossignol et une autre chez Jules Melquiond Sports.

Jules Melquiond Sports makes racing services available to everyone!

Austrian racing savoir-faire comes to Jules Melquiond Sports in Serre Che ! THE specialist racing workshop in the valley has just been fitted with a top ceramic grinding machine, the Trimjet Racing by Wintersteiger. This is the very model that prepares the skis for World Cup skiers: a special piece of technology offering a precision impossible to achieve by hand. Thanks to this bit of kit, and the competence of the ski technicians at Jules Melquiond Sport, the general public can get their skis serviced to the same, very high standard as top competitors do. An à la carte service which provides skis with perfect edges: precision, angle, grip, and durability. There are only four Trimjet Racing machines in France, one of which is used in the racing section at Rossignol and another with us, at Jules Melquiond Sports.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle, tél. : 04 92 24 01 67, www.melquiondsports.com



#WEARESERRECHEADDICT !

Fans de Serre Che, rendez-vous sur la plateforme communautaire #WeAreSerreCheAddict : une expérience unique 100 % connectée ; une première pour un domaine skiable ! Un outil espace privilégié d'échange et de partage 100 % Serre Che, pour les accrocs de la station, ambassadeurs passionnés, locaux ou vacanciers, socioprofessionnels ou résidents secondaires qui forment une communauté totalement addict au plus grand domaine skiable des Alpes du Sud. Tout ce qui fait vivre Serre Che est désormais sur @WeAreSerreCheAddict. À vous maintenant de créer votre profil et d'animer le fil d'actualités et pourquoi pas d'adhérer à des sorties CoGlisse. « À Serre Chevalier, covoiturez jusque sur les pistes : participez aux sorties organisées par les #SerreCheAddict et vivez une expérience humaine

hors norme ! » Co-plongez dans l'univers secret d'un SerreCheAddict, co-découvrez de nouveaux itinéraires à ski, co-vivez des expériences inédites, copartagez... pour vous créer des souvenirs de convivialité intenses à Serre Che !

#WeAreSerreCheAddict !

Serre Che fans can get together via the #WeAreSerreCheAddict network: a unique, 100% connected experience- and a first for a ski area! A community for exchanges about all things Serre Che, designed for resort fans, ambassadors, locals, holidaymakers, socio-professionals and holiday homeowners, who go to create a network of people addicted to what is the biggest ski area in the Southern Alps. Everything that's going on in Serre Che is posted on @WeAreSerreCheAddict. All you need to do is create a profile, update the newsfeed, and why not sign up to some CoGlisse trips? "You can carshare your way to Serre Chevalier, and then take part in outings organised via #SerreCheAddict!" Co-dive into the secret world of a SerreCheAddict; co-discover new skiing itineraries; co-live unforgettable moments; and co-share... to create some great memories of your time in Serre Chevalier!



VIVEZ UNE EXPÉRIENCE INÉDITE CHEZ VOTRE OPTICIEN LE LUNETIER

Dernière innovation Essilor, le casque de démonstration immersif 3D « Nautilus » vous permettra, dès janvier, de mesurer toute la valeur et la technologie qui se cache derrière un verre antireflet, un verre polarisant ou encore un verre progressif Varilux. Immersé dans différents environnements, virtuels ou réels, vous serez à même de choisir les produits les mieux adaptés à vos besoins et/ou de découvrir des solutions insoupçonnées visant à vous procurer un confort visuel optimal. Cette innovation est à découvrir chez votre opticien, Le Lunetier qui, parce que votre vue est précieuse vous recommande la qualité des verres Essilor.

Experience something new at Le Lunetier opticians

Essilor's latest innovation is a 3D virtual reality headset (Nautilus), which will allow you, as of January, to try out anti-reflective, polarised or progressive Varilux lenses virtually. Immersed in both real and virtual environments you will be able to make an informed decision on the products best suited to your requirements, and you may even discover some unexpected alternatives. The underlying goal is to offer optimal visual comfort. This innovation can be tested at Le Lunetier opticians, who recommend Essilor lenses... because your eyesight is so precious.

Open Monday to Saturday from 9 am – Midday and 2 pm – 7 pm

Le Lunetier, 2, rue Centrale, Briançon, tél. : 04 92 21 07 31, www.lelunetier.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h.

Unique à Serre Chevalier Vallée !
Votre appartement de haut standing
dans un grand chalet avec Spa

L'ECRIN
DU PARC

ecrinduparc.com

Unique in
Serre Chevalier Valley !
Your luxury apartment
in a magnificent
alpine chalet
with Spa



VENTE DIRECTE
PROMOTEUR :
SOPRI SAS

DIRECT SALE
VIA PROPERTY DEVELOPER:

06 82 80 13 34
contact@sopri.eu

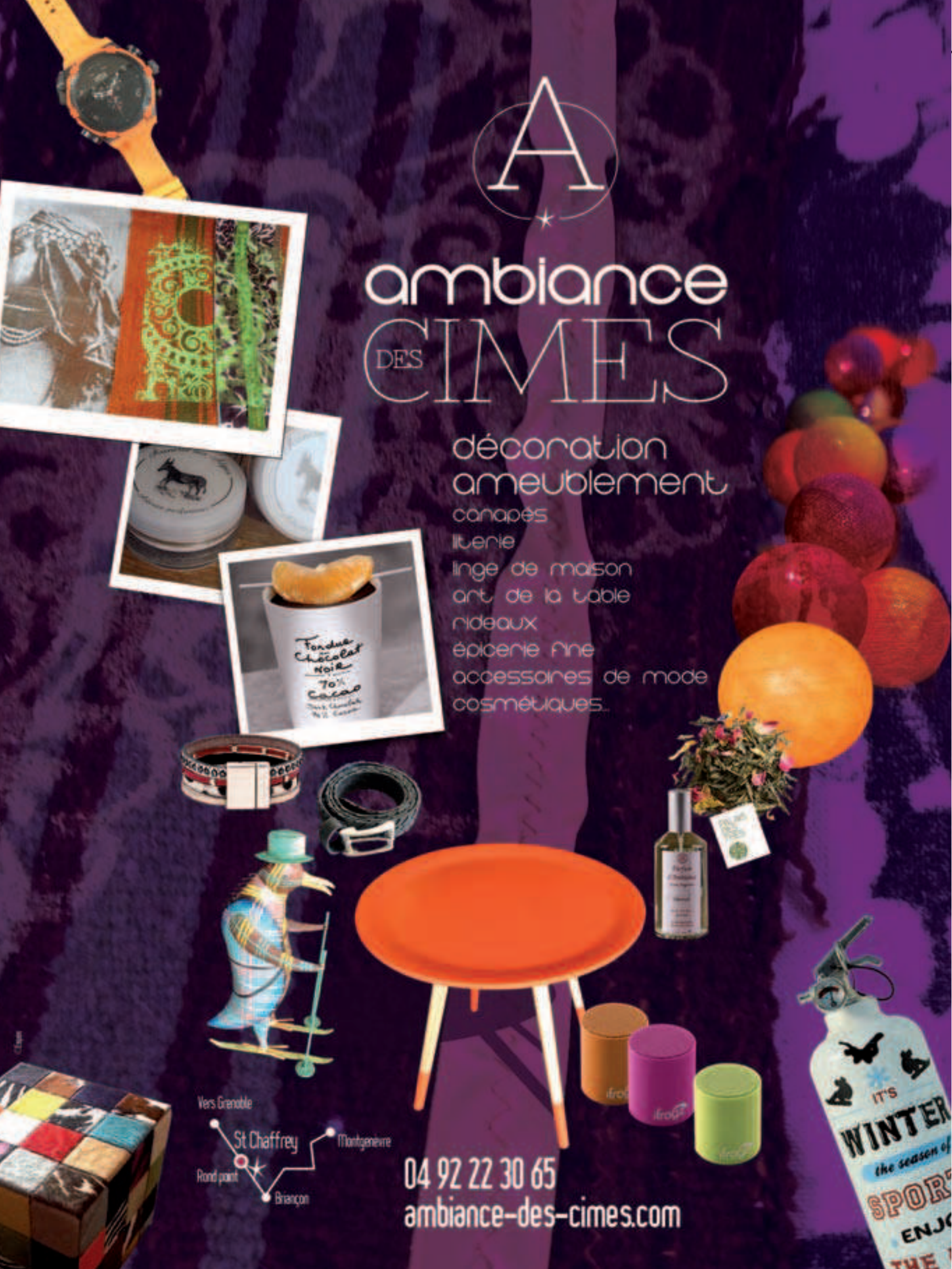


Le charme d'un chalet, le confort d'une résidence



ambiance DES CIMES

décoration
ameublement
canapés
literie
linge de maison
art de la table
rideaux
épicerie fine
accessoires de mode
cosmétiques...



04 92 22 30 65
ambiance-des-cimes.com



PATAGONIA

Veste GORE-TEX® doublée duvet vous garde bien au chaud dans les conditions les plus difficiles.

This GORE-TEX® jacket has a down liner to keep you warm, even in the harshest elements.

Bréchu Sports, C.C. Prélong, Villeneuve



ARC'TERYX

La veste en GORE-TEX® Pro, Beta AR est légère, compacte et imperméable. Elle vous accompagnera dans toutes vos sorties montagne.

The GORE-TEX® Pro, Beta AR jacket is lightweight, compact and waterproof. An all-round mountain garment.

Alpimat, ZA Briançon



MILLET

La veste Touring Alpha composite est destinée à un public résolument sportif, amateur de montagne.

The Touring Alpha Composite Jacket is tailored for high-tempo mountain activities.

Andaska, C.C. Grande Boucle, Briançon



CMP

Ce pull veste très chaud et confortable ne vous quittera plus.

You'll never want to take off this super snug fleece-jacket.

Sport 2000 Chabre Sports, Le Monétier

ATOMIC

Légèrement plus tolérant, il reste très rapide, le Sport Pro Skintec est idéal pour les fondeurs athlétiques

Slightly more forgiving, it is still very fast. The Sport Pro Skintec is perfect for athletic cross-country skiers.

Wiiski, Pré Chabert
Le Monétier



SALOMON

Les skis MTN LAB sont conçus pour être performants en descente avec une plate-forme large suffisamment légère pour faciliter les ascensions et étendre son terrain de jeu.

The MTN LAB skis have been designed for downhill performance, on a wide platform that is lightweight enough to skin up on so that you can extend your snowy playground.

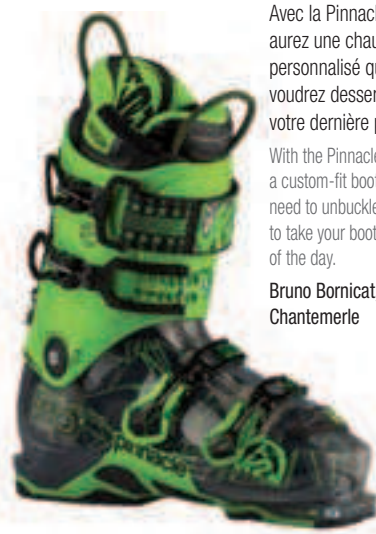
Wiiski, Pré Chabert
Le Monétier

K2

Avec la Pinnacle 110 vous aurez une chaussure au fit personnalisé que vous ne voudrez desserrer qu'après votre dernière piste.

With the Pinnacle 110 you have a custom-fit boot that you won't need to unbuckle until it's time to take your boots off at the end of the day.

Bruno Bornicat, rue du Centre, Chantemerle



PICTURE

La tenue College, technique et lookée, petite dernière de la collection de la jeune, mais déjà célèbre, marque française.

Get a stylish look with the high-performance College jacket and pants: the latest from this young, yet already well-known, French brand.

Dans les 5 Riquet Sport, Briançon
et Serre Chevalier



SUN VALLEY

Optez pour une veste performante et colorée avec la Opus.

Choose the Opus for a high-performance, colourful jacket.

www.sun-valley.com



COLMAR

La veste de ski Freeski se distingue par sa ligne jeune, étudiée pour garantir un confort maximal et optimiser les performances des vrais passionnés de neige fraîche.

The Colmar ski jacket is distinguished by its youthful cut, designed to ensure maximum comfort and optimise the performance of serious powder fans.

Jules Melquiond Sports, Chantemerle



LANGE

Explorez la montagne. Ayez une sécurité maximale et des performances optimales avec la nouvelle chaussure de ski XT130.

Explore the mountains. The XT130 ski boot offers maximum support and ultimate performance.

Jules Melquiond Sports, Chantemerle



MOUNTAIN HARDWEAR

212 grammes qui tiennent dans une main pour vous garder au chaud en toutes circonstances. La Ghost Whisperer Down Jacket est une révolution à elle seule.

The 212-gram jacket - that can be compressed down to fit into one hand - will keep you warm in all situations. The Ghost Whisperer Down Jacket is a giant leap forward in down performance.

Stawug, Le Monétier



PATAGONIA

À la ville comme pour le sport, large gamme de vestes duvet chaudes, ultra légères et mode à la fois.

Wear around town or when doing sport: a large range of warm down jackets that are both lightweight and fashionable.

Bréchu Sports, C.C. Prélong, Villeneuve

TRAB

Nouveauté de la marque, le ski Adventure Maximo est pensé pour le divertissement, la performance et la sécurité sur tous types de neige. Il reste suffisamment léger pour la pratique du ski alpinisme.

The latest edition to the Trab collection: Adventure Maximo skis are dedicated to fun, performance and safety on all types of snow. These skis are even lightweight enough for ski touring.

Alpimat, ZA Briançon



VÖLKL

Le Mantra est paré pour tous les défis, plus précis et plus direct que jamais sur les pistes damées et même plus ludique et plus puissant au-delà.

The Mantra is an all-mountain ski. It offers outstanding on and off-piste performance in all conditions.

Sport 2000 Sport's Mountain, Villeneuve



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®, parfaitement équipé pour toute la journée.

The new Nupse jacket is perfect for a trip up to the highest peaks. Stay warm and dry all day long thanks to its Climset® technology.

Dans les 5 Riquet Sport, Briançon et Serre Chevalier

K2

Le Pinnacle 95 est proposé avec une largeur au patin polyvalente qui permettra d'affronter toutes les conditions de neige rencontrées en station.

The Pinnacle 95 is an all-mountain ski which allows you to go for it on the slopes whatever the snow conditions.

Bruno Bornicat, rue du Centre, Chantemerle



LE spécialiste pieds & chaussures

Depuis 1980



Confort
Santé
Performance
+ de plaisir

L'expérience, LE savoir-faire, LA qualité reconnus

Un confort comme vous ne l'avez jamais ressenti !
Déçu par un chaussage ? Nous avons une amélioration ou la solution.
Best boots, feel the difference!



BRUNO BORNICAT

Centre pilote - Conseiller technique

Tél. : 04 92 24 28 70

SERRE CHEVALIER 1350

Toute l'année sur rendez-vous et permanences

SIDAS 
TECHNOLOGIES



CASA COSY

Un peu de douceur à la sortie du bain, retrouvez la collection dans la boutique Casa Cosy.

A bit of T.L.C. after a bath; available from the Casa Cosy boutique.

Rond Point de l'Izoard, Briançon

SUN VALLEY

La veste de ski Nyar a un look chic et sport.

The chic and sporty Nyar ski jacket.

www.sun-valley.com



COLMAR

La veste de ski femme réversible Alaska associe technicité, très hautes prestations, et un style recherché, issu de l'exclusive collection capsule 'escape to the North'.

The technical features and high performance of the reversible Alaska jacket are combined with a sophisticated style, from the exclusive capsule collection: Escape to the North.

Jules Melquiond Sports, Chantemerle



TONI SAILER

La veste de ski pour dames, édition limitée, Clothilde au look motard montre qu'il est possible de ne pas mettre l'élégance et la fonctionnalité en contradiction.

The limited edition women's Clothilde ski jacket - a biker look demonstrating that elegance and functionality don't have to be contradictory.

Jules Melquiond Sports, Chantemerle



EVA SOLO

Venez découvrir la collection de la marque qui associe design et fonctionnalité.

Come and discover the collection from this brand which combines style with functionality.

Ambiance des Cimes, rond-point du vieux téléphérique, Chantemerle



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 ».

The Trilogy Gore-Tex Pro jacket is built to deliver protection in even the foulest weather - the women's model uses the same technical expertise as the men's. It's the 'lightweight' revolution.

Andaska, C.C. Grande Boucle, Briançon



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.

The new, original and hi-octane collection spearheaded by Rossignol's partnership with Jean Charles de Castelbajac has spawned an Inuit version of winter sportswear.

Sport 2000 Luc Alphand, Chantemerle et Villeneuve



DEGRÉ 7

Vous aimerez ce vêtement à la fois tendance et technique, qui gardera votre fillette à l'abri des grands froids.

With technical features and a stylish look, this garment will keep your little girl nice and warm.

Dans les 5 Riquet Sport, Briançon et Serre Chevalier



SIDAS

Pack tout-en-un avec 2 batteries et une paire de semelles chauffantes ONE3 Set. Jusqu'à 6 heures de chauffe d'une chaleur adéquate, douce et constante. Semelles prémoulées en 3D pour un soutien et un amorti du pied optimum.

All in one pack with 2 batteries and a pair of warming insoles. Up to six hours of gentle, warming heat. The 3D insoles are pre-shaped and adapt to the shape of your foot to provide ultimate support and absorb shocks.

Bruno Bornicat, rue du Centre, Chantemerle



BOGNER



Jules
MELQUIOND

SPORT & RENT

www.melquiondsports.com

1969



47 ans de passion partagée



2016



LEICA

Pour vous, Le Lunetier ouvre les portes de son magasin à la prestigieuse marque d'optique Leica, et vous propose la performance visuelle avec ses jumelles compactes et colorées de la gamme Leica Colorline.

Le Lunetier is now stocking Leica optics, offering visual performance with these colourful, compact binoculars from the Leica Colorline range.

Le Lunetier, rue Centrale, Briançon



PARAJUMPERS

Le célèbre blouson aviateur Gobi est une valeur sûre, facile à vivre et très chaud.

The famous Gobi bomber jacket is always a safe bet; easy to wear and very warm.

Jules Melquiond Sports, Chantemerle



SIDAS

PU Classic, les chaussons injectés ou thermoformés. Le meilleur du sur-mesure dans votre chaussure de ski. 100 % personnalisé à votre pied, l'essayer, c'est l'adopter. Le chausson injecté PU Classic Flex allie confort et précision.

The PU CLASSIC: injected liners or thermoformed SIDAS, 100% made-to-measure to your foot. The PU Classic Flex liner combines comfort and precision.

Bruno Bornicat, rue du Centre, Chantemerle

ONEPIECE

Le Jumpsuit Aviator a une coupe slim et dispose de patches et d'imprimés inspirés de l'armée de l'air américaine. Il est basé sur la coupe du Jumpsuit Air, avec ses poches cargo sur les mollets, ses boutons à la ceinture et son entre-jambes légèrement rabaisé.

The fitted Aviator Jumpsuit with patch and print designs inspired by the American Airforce. It is based on the design of the Air Jumpsuit, with its cargo leg pockets, buttoned waist tightener and slightly dropped crotch.

Jules Melquiond Sports, Chantemerle



SUUNTO

La montre Traverse Black est conçue pour les grands espaces. Mais, avec son look moderne et ses fonctions polyvalentes, vous pourrez aussi la porter pour vos aventures quotidiennes.

The Traverse Black watch is designed for the great outdoors, but with its sleek look and versatile functions, you can also wear it for your everyday adventures.

Wiiski, Pré Chabert, Le Monétier



POC

Le casque Fornix, qui a remporté un Award, intègre dans sa version Communication des écouteurs Beats by Dr. Dre® dans les oreillettes. Grâce à la télécommande compatible avec la plupart des smartphones, vous pouvez répondre à un appel, changer de morceau et régler le volume sur le cordon.

This award-winning Fornix helmet comes with Beats by Dr. Dre® headphones built into the neckroll. With the remote control, compatible with most smartphones, you can take calls, change music and adjust the volume from the cable.

Dans les 5 Riquet Sport, Briançon et Serre Chevalier



PATAGONIA

Bréchu Sports vous propose tout un choix de bagagerie colorée, pratique et super solide.

Bréchu Sports has a range of colourful bags which are both practical and robust.

Bréchu Sports, C.C. Prélong, Villeneuve



VOLKS

Le V-Werks Code UVO reste agile sur piste et pardonnera rapidement les écarts. Il est le résultat inattendu de la rencontre entre l'ingénierie allemande et les matériaux les plus nobles.

V-Werks Code UVO offer unparalleled agility and manoeuvrability. They are the result of world-class materials combined with German engineering acumen.

Sport 2000 Luc Alphand, Chantemerle et Villeneuve



PLUM

La WEPA est une fixation à inserts de haut niveau qui assure un parfait mélange entre la légèreté du modèle Race et la précision de déclenchement d'une Guide. Les randonneurs à ski qui ne savaient pas laquelle choisir ont désormais le modèle qui ose le compromis.

WEPA: the perfect combination between the lightness of a race binding and the release-precision of a Guide. Touring skiers who weren't sure what to go for, can now choose this model which offers a real compromise.

Alpimat, ZA Briançon





CASA COSY

Venez découvrir les nouvelles tendances côté vaisselle à la boutique Casa Cosy.

Come and discover the latest in tableware fashion at the Casa Cosy boutique.

Rond Point de l'Izoard, Briançon



CHARLET

Charlet par Aime, c'est avant tout la rencontre de deux talents : Magali Pont, créatrice, et Édouard Frojo, horloger-joaillier. Des bagues intemporelles et originales qui habilleront vos mains en toutes circonstances.

Charlet by Aime is first and foremost a meeting of two talents: Magali Pont, the designer and Edouard Frojo, the watchmaker and jeweller. Timeless and original rings that can be worn for any occasion.

Bijouterie Frojo, Marseille, Val d'Isère, St Tropez



BEIJA FLOR

Beija Flor signifie en portugais «l'embrasseur de fleurs», le colibri. C'est l'idée fondatrice de la marque. Créés à partir de Vinyle industriel, les Tapis Beija Flor «embrassent» véritablement l'espace dans lequel ils se trouvent avec un effet trompe-l'œil assuré.

Beija Flor literally means 'flower kisser' in Portuguese (or 'hummingbird'). Created as part of the Vinyl mat collection, Beija Flor mats really do 'embrace' the space they are placed in, with a trompe-l'œil effect.

Un Air De Famille, Vieux village, Villeneuve



NAPAPIJRI

Le modèle emblématique de la marque est décliné cette année en édition spéciale «Silver».

The brand's iconic jacket comes in a special 'silver' edition this year.

Dans les 5 Riquet Sport, Briançon et Serre Chevalier



LE PÈRE PELLETIER

Une invitation à la découverte des gammes de produits Le Père Pelletier, 100 % manufacturés à la main en France.

An invitation to discover the range of Le Père Pelletier products: 100% handmade in France.

Ambiance des Cimes, rond point du vieux téléphérique, Chantemerle



SIDAS

Central Woman : le chausson thermoformé SIDAS. Pour les skieuses recherchant confort, chaleur et légèreté.

For ladies who want comfort, warm and lightness something lightweight.

Bruno Bornicat, rue du Centre, Chantemerle

BOGNER

La veste de ski Tea joue sur différentes couleurs et textures pour une allure particulière.

The Tea ski jacket combines different colours and textures, to stun on the runs.

Jules Melquiond Sports, Chantemerle



THE NORTH FACE

La veste Gotham associe la chaleur super confortable d'une doudoune à une silhouette féminine élégante.

The Gotham Jacket combines the super-cosy warmth of a down jacket with a stylish, feminine silhouette.

Dans les 5 Riquet Sport, Briançon et Serre Chevalier



LADURÉE

Retrouvez les bougies aux 25 parfums différents.

25 differently scented candles.

Ivoire, 17 rue Centrale, Briançon



Restaurant Le Loup Blanc

Au pied de la piste Luc Alphand
à Chantemerle Serre Chevalier

ETE - HIVER
7/7

Réservation conseillée

Nouvelle carte au fil des saisons



1 Rue Neuve
05330 Chantemerle

Tél. 04 92 24 14 27

www.restaurantleloupblanc.com



TIMELESS



Avec la puce électronique Intelligence.

HEAD
head.com



LUC ALPHAND
2 MAGASINS



5 MAGASINS

BENCH

Jess Glynne, la nouvelle égérie de la marque, porte la veste Aqueduct.
 Jess Glynne, the brand's new ambassador, wears the Aqueduct jacket.
 Andaska, C.C. Grande Boucle, Briançon



TONI SAILER

Ne soyez pas seulement élégante avec cette veste Margot Splendid. Avec tous ses atouts techniques, elle vous permettra de lutter contre les climats les plus durs.

Not only will you look fabulous in this 'Margot Splendid' jacket, but with all its technical details, you'll even be able to cope in the harshest of conditions.

Jules Melquiond Sports, Chantemerle

BOGNER

Les sous-vêtements Beline, avec la photo d'un léopard, apporteront de l'originalité à votre tenue. Ils ont été développés en collaboration avec la championne olympique Maria Höfl-Riesch.

Let this first layer's expressive leopard photo print design take you to new fashion heights this season - developed by Olympic gold medallist Maria Höfl-Riesch.

Jules Melquiond Sports, Chantemerle



GOLD & WOOD

Par son design discret et élégant, la monture Oracles est minutieusement réalisée à la main à partir d'essences de bois précieux pour offrir une expérience unique et chargée d'émotions.

In a discreet and elegant design, the Oracles frame is meticulously made by hand from exquisite woods so as to provide a majestic experience.

Le Lunetier, rue Centrale, Briançon



JUSTCAVALLI

Ivoire vous propose une de ces marques Just Cavalli, sac et tennis sport chic !

Ivoire recommends Just Cavalli: chic bags and footwear!

Ivoire, 17 rue Centrale, Briançon



AMBIANCE DES CIMES

Une décoration de montagne contemporaine à découvrir chez Ambiance des Cimes.

Contemporary mountain décor at Ambiance des Cimes

Rond point du vieux téléphérique, Chantemerle

MAISON SCOTCH

On ne présente plus la célèbre marque hollandaise qui, au fil des saisons, réinterprète les looks classiques et vintage les plus emblématiques, rehaussés d'influences ethniques, comme cette veste à ornements à l'esprit bohème.

There is no need to introduce this well-known Dutch brand. Clothing that over the seasons has reinterpreted classic and vintage styles, enhanced with ethnic influences such as this jacket with its bohemian twist.

Un Air de Famille, Vieux village, Villeneuve



GENA

Toute une gamme de chapkas en fourrure véritable est à découvrir au magasin Sport 2000 Krakatoa.

Come and discover a whole range of genuine fur ushankas.

Sport 2000 Krakatoa, Briançon Prorol

SERRE CHEVALIER VALLÉE 2300 M
ACCÈS SKI ET PIÉTONS



ÉTÉ · HIVER

Le Bivouac

RESTAURANT D'ALTITUDE
SELF · SNACK · BAR



NOUVELLE TERRASSE PANORAMIQUE

Réservation au 04 92 24 87 72
bivouac-serrechevalier.com



Sa bonhomie affichée le prédestinait peut-être à porter haut et fort l'œuvre de l'extravagant compositeur d'opéra-bouffe. Musicologue, chef d'orchestre et éditeur musical, Jean-Christophe Keck voue sa vie, avec passion et gaieté, à son père spirituel, Jacques Offenbach. Rencontre croisée au Freyssinet où le duo chantant a élu domicile.

Lors des Offenbachiades du Briançonnais, hiver 2015, la soprano Isabelle Philippe dirigée par Jean-Christophe Keck.

During the 2015 'Offenbachiades du Briançonnais': the soprano Isabelle Philippe directed by Jean-Christophe Keck.

Le couloir s'est fait étroit tant il héberge de rayonnages chargés de livres et de CDs, tous consacrés à la musique, lyrique principalement. Entre un clavier électronique, un piano d'études et des piles de DVD et cassettes VHS immortalisant émissions musicales et retransmissions d'opéras et de concerts, le sommaire escalier en bois s'emprunte telle une échelle de meunier et conduit le visiteur intrigué, dans les entrailles de l'opéra-bouffe. Sous la charpente apparente de cette ferme du Freyssinet, hameau méridional du Monêtier, se cache, en un improbable amoncellement méthodiquement organisé, la mémoire la plus mondialement exhaustive du compositeur Jacques Offenbach. Partitions, ouvrages, affiches, enregistrements, sculptures, gravures, publications, point >>>



Et si
Offenbach
était devenu Briançonnais ?





« Offenbach m'a choisi.
C'est troublant, mais
c'est ainsi. Il veille sur
moi et mon travail. Je
crois à ce lien spirituel,
transcendental. »

Les Offenbachiades
organisent une vingtaine
de concerts par an, dans la
vallée de Serre Chevalier ainsi
qu'à Briançon. Ici, avec le
ténor Dominique Desmons.
*The 'Offenbachiades' organise
around twenty concerts a year
in the Serre Chevalier valley as
well as in Briançon. Here, with
the tenor Dominique Desmons.*

» de centre-ressource sur le père de *«La vie parisienne»* plus complet que celui-ci. Une vivante collection, fruit d'années d'études et de recherches, qui constitue le matériau du travail passionné du plus grand spécialiste mondial de l'auteur de *La Belle Hélène*, le chef d'orchestre Jean-Christophe Keck.

Que diantre cet érudit musicologue, ténor reconnu, éditeur d'opéras, directeur d'orchestre et même producteur délégué à Radio France, fait-il aux confins des Hautes-Alpes, là où la solitude peut être une réponse à l'enclavement ? « J'y vis et j'y suis bien. » La phrase, spontanée, vient du cœur et charrie une singulière histoire de vie. Lorsqu'on entre son nom sur la toile, une flopée d'occurrences se listent en plusieurs pages. L'homme né en 1964 à Briançon est un illustre... « *Offenbach m'a choisi. C'est troublant, mais c'est ainsi. Il veille sur moi et mon travail. Je le sais. Je crois à ce lien spirituel, transcendental. Je suis entré en Offenbach comme on entre en sacerdoce. J'ai alors enfilé mon habit de*

pèlerin. » La rencontre se produit alors que Jean-Christophe Keck est âgé de seulement quinze ans. Élève pianiste du conservatoire de Briançon, membre de l'harmonie où il joue du tuba, le futur bachelier série musique, découvre Offenbach via un téléfilm où le compositeur est incarné par Michel Serrault. « *Le caractère de ce musicien très prolifique – plus de 650 œuvres répertoriées – m'a fasciné autant que sa musique qui a résonné en moi. Offenbach explore le territoire de la souffrance et du désespoir en les combattant par la gaieté. Son œuvre est délicate, sentimentale, joyeuse, grave, romantique sans pour autant être inscrite dans ce courant. Notre relation est vite devenue passionnelle.* »

UNE CARRIÈRE DE TÉNOR

Aux conservatoires d'Aix, Marseille puis Paris (de 1985 à 1993), il étudie tous azimuts pour agripper son rêve d'enfant : devenir chef d'orchestre. En parallèle, bouillonnant hyperactif, il entame une carrière de »





« Je suis entré en
Offenbach comme on
entre en sacerdoce.
Offenbach fait partie
de ma famille. Ou moi
de la sienne. »

Spécialiste mondial
d'Offenbach, Jean-Christophe
Keck conserve dans sa
maison de Serre Chevalier
partitions, ouvrages, affiches
de concerts du grand maître.
*The world renowned Offenbach
specialist, Jean-Christophe
Keck, stores the grand master's
sheet music, works and concert
posters in his Serre Chevalier
home.*

»»» soliste. Le ténor monte sur les planches des plus prestigieux opéras, se produit dans les festivals européens et acquiert la renommée et la reconnaissance. Pour autant, sa passion pour le maître franco-allemand de l'opéra-bouffe continue de le dévorer.

En 1991, il se lance et propose ses premières éditions des partitions de son mentor. Jean-Christophe Keck, l'enfant des Alpes, se met alors à parcourir le monde à la recherche de la minuscule écriture d'Offenbach « *tel le saut d'une puce dans un encrier* », réunit de nouvelles sources, authentifie, explore, annote, restitue les partitions, corrige, valide, édite et imprime. Les plus grandes scènes lui commandent la rédaction de partition. Il est à la baguette, assistant chef d'orchestre de l'Opéra Bastille, au chant en tant que soliste et à l'écriture dévouée à son père spirituel. Le burn-out n'est pas loin. 1995 sonne le glas. « *La dépression. La vraie. Accompagnée de troubles auditifs sérieux.* » Il fait ses valises et rentre au Freyssinet dans la maison de

son grand-père. « *C'est lui qui m'a éduqué. Cet ancien directeur du personnel civil de l'hôpital militaire de Briançon aimait la chanson française, l'opérette, la culture populaire, d'Offenbach à Pagnol en passant par l'histoire des paysans et des mineurs du Briançonnais. Il m'a transmis cet intérêt dont j'ai fait des passions. Je suis aussi un mordu de spéléologie minière, je collectionne les objets qui proviennent des boyaux de l'enfer.* »

TRANSMETTRE LA MUSIQUE

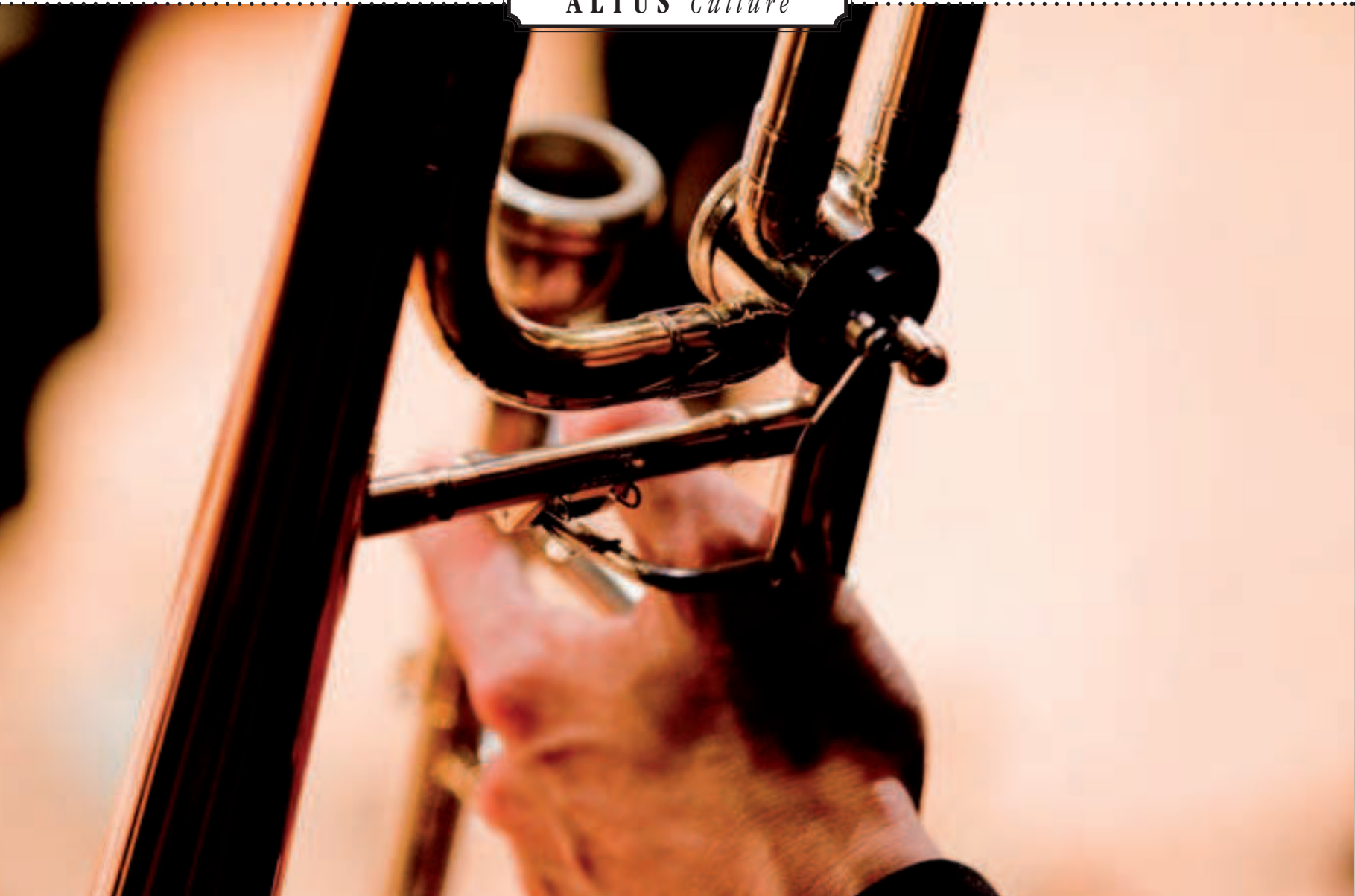
En vallée de Serre Chevalier, rassuré par un environnement qui l'apaise, il reprend ses marques et son souffle, et accepte un poste d'enseignant au collège des Garcins de Briançon. « *Au départ, pour réfléchir. En attendant de savoir ce que je voulais faire de ma vie.* » Mais l'artiste, immuable passionné, se pique au jeu de la transmission du savoir, éveille les esprits, monte un opéra avec ses élèves, invite musiciens et chanteurs »»»



29 rue de la Guisane - SERRE-CHEVALIER 1400
05240 Villeueuve-la-Salle (à 50 mètres de la mairie)
Tél : 06 16 49 33 74

Retrouvez-nous





En 2007, Jean-Christophe Keck crée l'Orchestre de chambre des Hautes-Alpes. Une formation d'une quinzaine de membres franco-italiens.

Serre Chevalier peut s'enorgueillir d'abriter en son sein un festival d'une qualité et renommée exceptionnelles. Ci-contre, affiches originales des opéras-bouffes écrits et composés par Offenbach.
Serre Chevalier can pride itself on hosting such a high quality and well-reputed festival. Opposite, original posters from some Opéra Bouffes, written and composed by Offenbach.

»»» lyriques, se régale et enchaîne cinq années scolaires. Les élèves acquiescent. Il faut dire que le prof-chef d'orchestre, atypique et fascinant, prenant malin plaisir à s'affranchir des archétypes, a de quoi séduire. *«J'aime toute la musique, le classique, le jazz, le disco, la musique manouche, le répertoire folklorique, la chanson française, et même la techno! J'aime ce qui me touche, me fait vibrer, ressentir une émotion, peu importe d'où cela vient. J'aime quand c'est beau, c'est tout, sans chercher à savoir pourquoi, ni à intellectualiser. La musique se fait avec des notes, pas avec des mots.»*

ÉDITEUR MONDIAL D'OFFENBACH

1999 annonce un nouveau coup de théâtre. Une des grandes multinationales de l'édition musicale, Boosey & Hawkes lui propose de diriger l'édition monumentale de l'ensemble de l'œuvre d'Offenbach! Une offre qu'il ne peut refuser. Le spécialiste haut-alpin des *Contes d'Hoffmann* s'y jette à corps perdu.

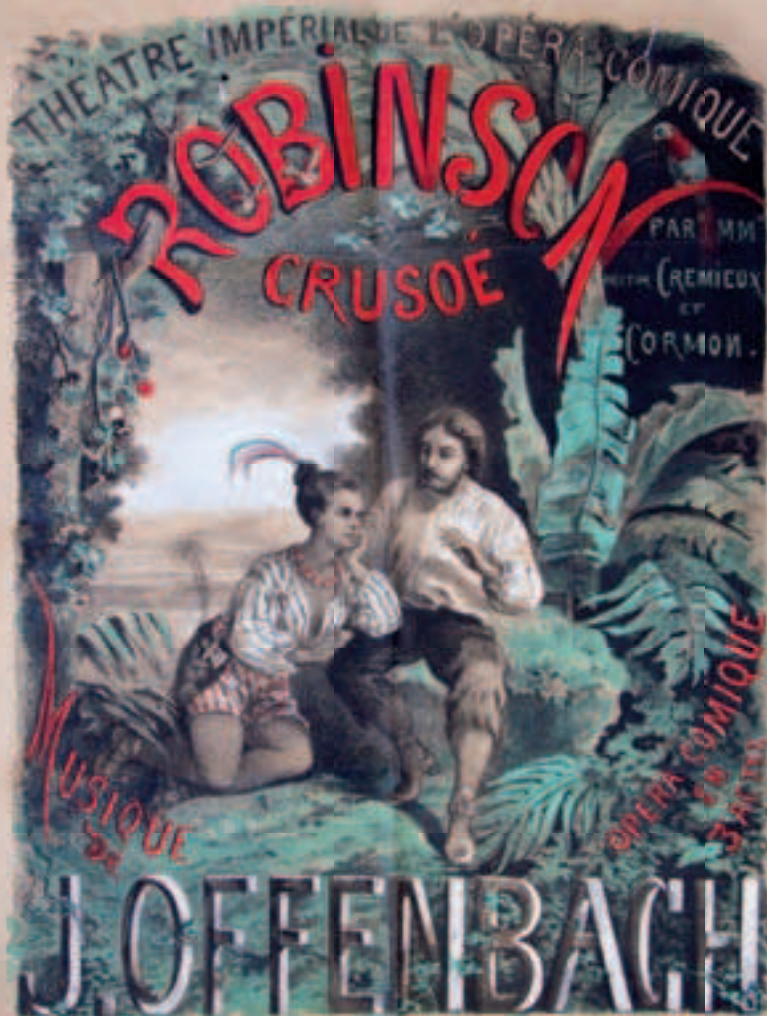
Depuis quinze ans, il n'a pas levé le nez des partitions de celui qui partage sa vie. *«Offenbach fait partie de ma famille. Ou moi de la sienne.»* Une cinquantaine d'œuvres ont déjà été restituées et publiées sous sa patte avertie et distinguée à deux reprises par le Grand Prix des Éditeurs musicaux. *«Mais il reste encore tant à faire. Les commandes des théâtres sont permanentes.»* Le ténor a depuis remis son costume d'apparat pour se consacrer à son travail d'éditeur et de chef d'orchestre dont les créations sont toujours très remarquées – comme l'enregistrement du grand opéra *Les Fées du Rhin* pour le festival de Radio France. *«Je dirige là où on m'invite.»* Ainsi, le trublion assoiffé de musique mène ponctuellement à la baguette les quatre-vingt-dix musiciens de l'Orchestre Padeloup, le plus vieil ensemble symphonique parisien (créé en 1861) pour donner à entendre dans les célèbrissimes salles Pleyel, Gaveau ou Châtelet, du Offenbach, bien entendu, mais également du Berlioz ou du Wagner. »»»



Atelier
Ollagnier



Cuisines - Bains - Bibliothèques... Création design



« PARIS » (pièce unique)



« GUISANNE » (pièce unique)

Vous avez un projet,
venez visiter notre hall d'exposition
et dessiner votre meuble avec
Thierry Ollagnier Maître Artisan.

Ensemble, nous concevons votre rêve...



Qualité Métiers d'Art Ebénisterie



2, Route Nationale 05100 VAL DES PRÉS
(2,5 km. RN 94 sortie Briançon direction Montgenèvre à droite)

☎ **06 59 00 60 47**

www.meubles-montagne.com





*« Offenbach n'est pas un
faiseur de musiquette !
Ni un compositeur pour
jupon. Le French cancan
est apparu après sa
mort ! »*

Le domicile de Jean-Christophe Keck s'est mué, au fil des ans, en un incroyable centre-ressource sur le compositeur.

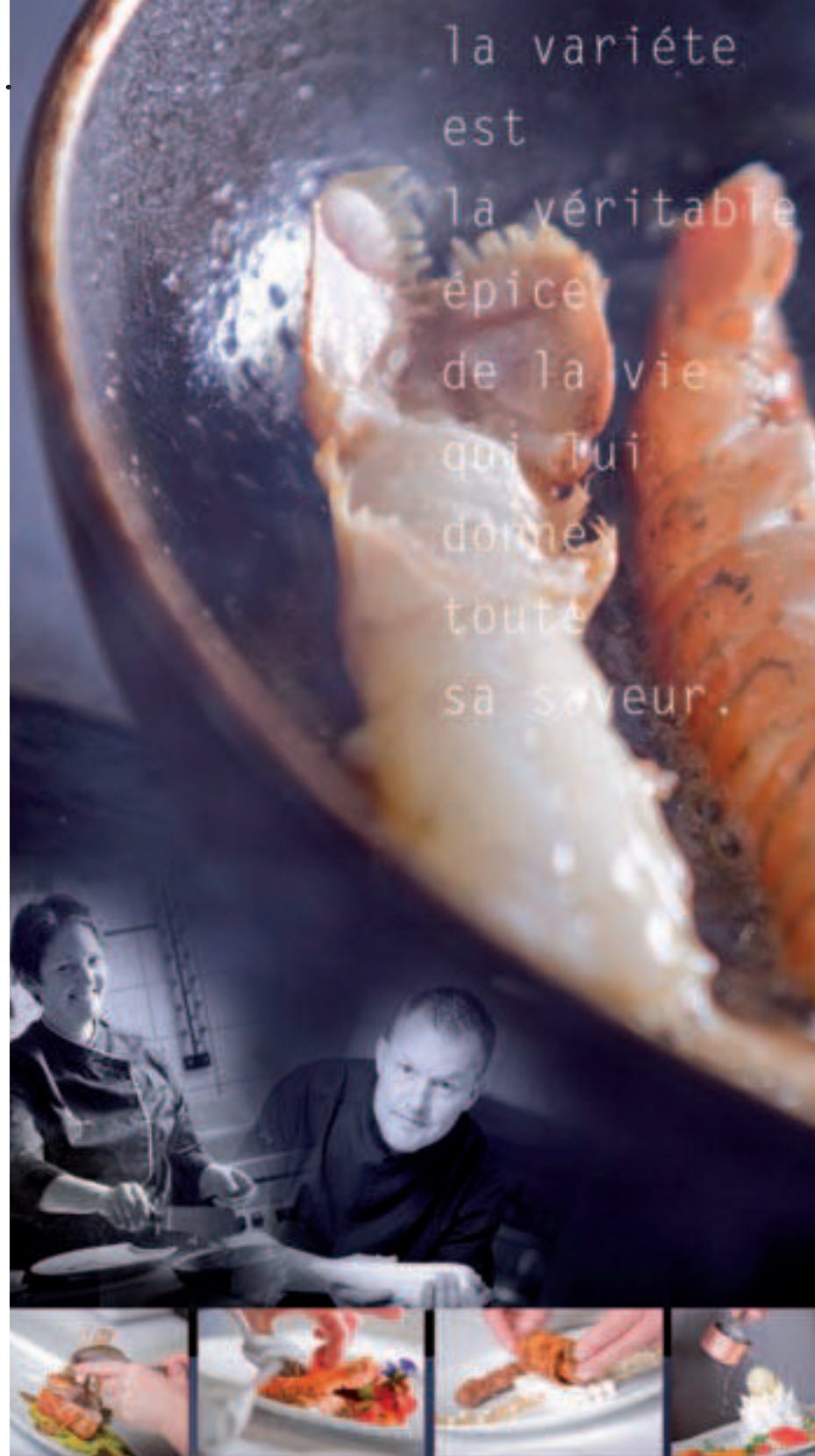
Over the years, Jean-Christophe Keck's home has become an incredible 'resources centre' for the composer's work.

➤➤➤ Directeur musical du Festival lyrique des Châteaux de Bruniquel, il a aussi naturellement créé en 2007, sur ses terres, l'Orchestre de chambre des Hautes-Alpes. Une formation d'une quinzaine de membres franco-italiens. « Turin est une pépinière de très bons musiciens et à Briançon le violoncelliste Fernando Lima et le violoniste Pascal Hotellier ont élu domicile. »

Porté par celui dont les recherches sur le génial compositeur font référence, l'orchestre a légitimement imaginé les Offenbachades du Briançonnais, « une série d'événements comprenant la saison lyrique de Briançon ainsi que le festival Offenbach et ses amis de Serre Chevalier ». Une vingtaine de concerts par an qui rencontrent un succès sans érosion depuis leur première programmation. Un public conquis qui se presse de Monétier à Briançon pour assister avec délice et bonne humeur, parfois dansante, aux représentations épiques et accessibles du maître de cérémonie. « J'aime transmettre, en toute simplicité. »

CHEF D'ORCHESTRE, LA CONSÉCRATION

Professeur d'interprétation lyrique au Conservatoire supérieur Hanns Eisler de Berlin en 2011, il n'a de cesse de raconter le si extravagant compositeur de *La Fille du Tambour-Major*. « Même pendant mes concerts, j'explique et romps le sacrosaint silence d'ordinaire inhérent aux représentations de musique classique. » Un souhait d'ouverture au plus grand nombre, une attention particulière à mener la musique dite classique jusqu'au pied des pistes et en fond de vallée, une mission en forme de gageure en vue de désacraliser le répertoire classique. « D'ailleurs, je dirige le plus souvent possible en chemise noire, en frac seulement dans les salles parisiennes qui le requièrent. Je casse les codes même si le decorum est nécessaire. Un concert est un moment privilégié, de magie, voire de méditation. Tout doit être mis en place pour permettre au public d'entendre sans encombre le message que le compositeur a souhaité transmettre par sa musique. » ➤➤➤



la variété
est
la véritable
épice
de la vie
qui lui
donne
toute
sa saveur.

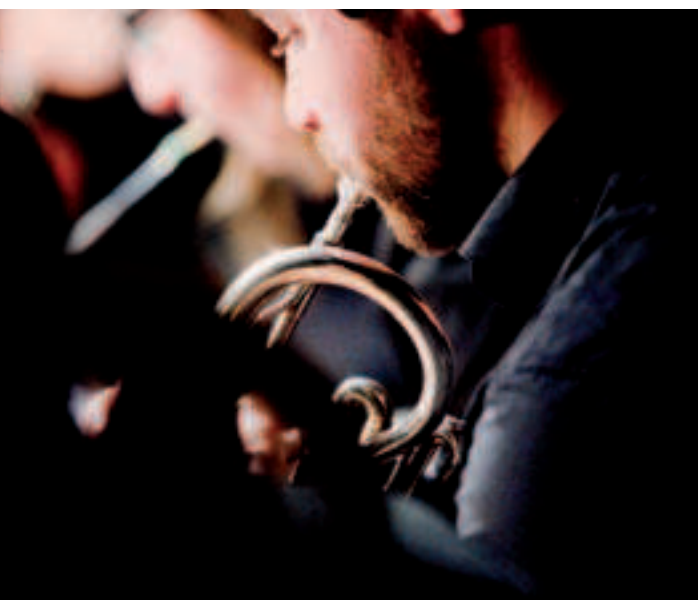
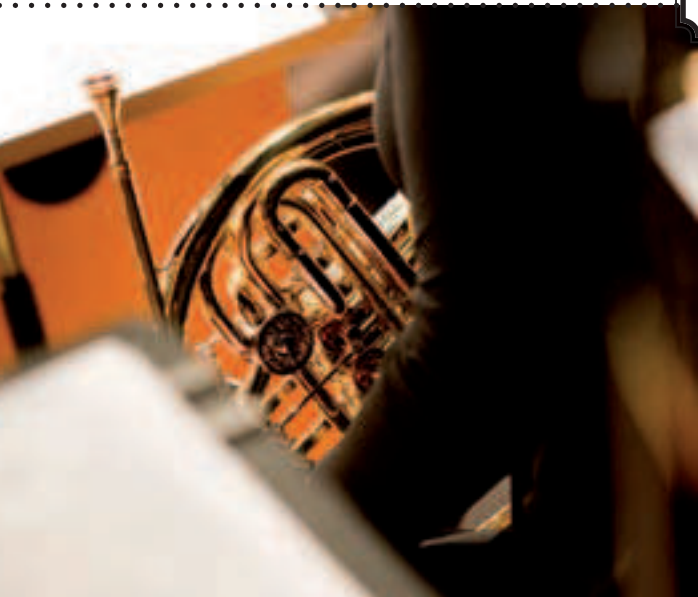


www.peche-gourmand.com

RESTAURANT
LE PÊCHÉ GOURMAND

 au Guide Michelin 2015

2 route de Gap
05100 Briançon
Serre Chevalier Vallée
04 92 21 33 21
lepechegourmand@hotmail.com



«La plupart des chefs d'orchestre sont issus de familles aisées, éduqués à l'opéra, baignés de culture établie. Pas moi.»

Buste de Jacques Offenbach, compositeur et violoncelliste, né à Cologne en 1819, mort à Paris en 1880.

The bust of Jacques Offenbach: composer and cellist, born in Cologne in 1819, died in Paris in 1880.

»»» Prosélyte, Jean-Christophe Keck évangélise. Et fait mouche. Les salles sont comblées y compris le dernier dimanche de chaque mois au Casino de jeux de Briançon. «Au début de ma carrière, j'ai beaucoup complexé sur mes origines modestes. La plupart des chefs d'orchestre sont issus de familles aisées, éduqués à l'opéra, baignés de culture établie. Aujourd'hui, je suis fier d'être devenu qui je suis en partant d'un petit coin perdu de montagne et d'y vivre à nouveau.» Le boulimique n'a rien oublié de son passé. De son territoire. Des coups de volonté donnés contre une destinée qui semblait a priori écrite ailleurs que sous les ors des opéras. Rien gommé de sa famille même s'il l'a élargie en l'ouvrant au génie populaire par essence. Pas de hasard sans doute que les deux hommes se sont trouvés, en résonance. Intarissable sur celui avec qui «il passe du bon temps, toujours dans le plaisir et l'émotion», intime avec cet homme «généreux dont l'œuvre florissante est chargée d'amour, de tendresse

et de folie», Jean-Christophe Keck a épousé le combat de la défense du compositeur longtemps décrié. «Il n'est pas du tout un faiseur de musquette! Ni un compositeur vulgaire pour jupon et frou-frou. Le French cancan est apparu après sa mort! C'est un génie aux multiples facettes. Un violoncelliste virtuose, un compositeur éclairé et éclectique qui a aussi livré des œuvres époustouflantes de musique sacrée. Vers la fin de sa vie, il dirigeait le Théâtre de la Gaîté et montait des spectacles incroyables, à voir et à entendre. Il est le père de l'opéra-féerie.» Sous la charpente de la ferme du Freyssinet, Offenbach trône en conquistador, le buste de marbre tourné vers les glaciers, il a trouvé ici une sépulture de mémoire qui chaque jour lui redonne vie. L'escalier de bois descendu, la voix de Jean-Christophe Keck se fait entendre: «La porte de mon bureau ne se ferme jamais, c'est ma vie.» ■

Texte: Marie-Stéphane Guy | Photos: Thibaut Durand



www.hotel-de-la-chaussee.com

4 Rue Centrale • 05100 BRIANÇON
Tél. : 04 92 21 10 37
hotel-de-la-chaussee@wanadoo.fr



Vivez vos vacances, sublimer vos nuits...



Restaurant - Suite Junior - Chambres - Appart' Hôtel

NOUVEAU !
BOUTIQUE CASA COSY

ROND POINT DE L'IZOARD
2 Rue Pasteur
BRIANÇON
04 86 73 96 00

Casa Cosy Briançon 

BAZAR DES



TENDANCES

OBJETS ET ACCESSOIRES

DECORATION

ARTS DE LA TABLE



And what if Offenbach had become Briançonnais?

Perhaps it was his overt good nature that led him to fall for the work of the extravagant *opéra-bouffe* composer. Musicologist, conductor and musical editor, Jean-Christophe Keck has devoted his life to Jacques Offenbach. We met up with him...

His hallway is narrow due to the sheer quantity of music books and CDs that line the shelves. In between an electric keyboard, an up-right piano and piles of DVDs and VHS cassettes of operas and concerts, the wooden staircase invites fascinated guests to enter the world of *opéra-bouffe*. Beneath the exposed beams of this farm in Freyssinet (a southern hamlet in Monêtier), is the most exhaustive memoir of the composer, Jacques Offenbach, hidden away in a surprisingly methodical order. Scores, works, posters, recordings, sculptures, etchings, and publications: everything about the composer's life. It is after years of studies and research, that Jean-Christophe Keck (the greatest Offenbach specialist in the world) has put together this vibrant collection. So what on earth is this erudite musicologist, renowned tenor, opera editor, conductor and executive producer of Radio France doing in the Hautes-Alpes? "I live here and I am happy here" he replied; a spontaneous answer that comes from the heart. Search online and you will find him listed on several pages. Born in Briançon in 1964, this man is famous... "Offenbach chose me. It's odd but that's the way it is. He is watching over me, and my work. I know it. I believe in this spiritual and transcendent connection. I went into Offenbach as if entering the priesthood." Jean-Christophe came across him at the early age of 15. As a piano student at the Briançon School of Music and a tuba player in the town band, he came across Offenbach in a film with Michel Serrault playing the composer. "The prolux musician (who wrote over 650 pieces) fascinated me, as did his music which struck a chord with me. Offenbach explored the idea of using happiness to combat suffering and despair. His work is delicate, sentimental, joyful, serious, and romantic. My interest soon became a passion."

A CAREER AS A TENOR

During his time in Music schools in Aix, Marseille and Paris (from 1985 to 1993) he did everything in his power to realise his childhood dream of becoming a conductor. At the same time, he also started a career in singing. The tenor performed in the most prestigious of operas and European festivals, gaining recognition and building up his reputation. But for all that, his passion for the Franco-German *opéra-bouffe* master continued to consume him.

In 1991, he had a go at editing some of his mentor's pieces for the first time. Jean-Christophe Keck- born and bred in the Alps- began to travel the world in search of Offenbach's documents and manuscripts; reuniting new sources, authenticating, exploring, annotating, resurrecting scores, correcting, validating, editing and printing. The most renowned theatres have asked him to edit music. He conducted, was assistant conductor at the Opéra Bastille, sang as a soloist and was writing for his 'spiritual father'. A burnout beckoned. In 1995, "Depression set in. The real one. Accompanied by serious ear problems." He packed his bags and went back to his grandfather's house in Freyssinet. "He brought me up. He used to be director of the civilian staff at the Briançon military hospital and enjoyed 'la chanson Française', operetta and popular culture, from Offenbach to Pagnol. He was also interested in the history of local farmers and Briançonnais miners, and passed his interests onto me: I am also a mining speleology enthusiast, so collect objects that come from the depths of hell."

DELIVERING THE MUSIC

Comforted by the familiar surroundings in the Serre Chevalier valley, he started to get back on track and took up a teaching job at Garcins secondary school in Briançon. "Initially, it was to give me some time to reflect: to work out what I wanted to do with my life." But the teaching bug took hold of this passionate artist; he put together an opera with his students, invited musicians and singers, and enjoyed himself so much that he stayed for five years. His pupils went along with it. The alternative 'teacher come conductor' took a wicked pleasure in not conforming. "I enjoy all types of music: classical, jazz, disco, gypsy, folk, 'chanson française' and even techno! If something moves me, resonates with me, makes me feel something, I like it... no matter where it comes from. When it's nice, I enjoy it- there's no need for rhyme nor reason. Music is made with notes, not with words."

WORLD RENOWNED OFFENBACH EDITOR

In 1999, one of the greatest multinational music publishers, Boosey & Hawkes, asked him to oversee the creation of a critical edition of all the works by Offenbach! An offer he could not refuse. The 'Contes d'Hoffman' specialist jumped at the opportunity. For fifteen years, he has been working hard, studying the composer's works. "Offenbach is part of my family. Or I am part of his." Around fifty pieces have already been restored and published under his name and have earned two awards from the Grand Prix of musical editors. "But there are still so many left to do. Theatres are constantly putting their orders in." The tenor has since given up singing to concentrate on his work as an editor and conductor, producing works which are highly regarded – such as the recording of the great opera, 'Les Fées du Rhin'.

for the Radio France festival. "I direct wherever I am invited." This mischievous music fanatic occasionally conducts the 90 musicians from the Padeloup Orchestra- the oldest Parisian symphonic ensemble (founded in 1861)- in the famous halls of Pleyel, Gaveau or Châtelet. Not only does he, of course, conduct Offenbach, but also some Berlioz and Wagner.

The music director of the Châteaux de Bruniquel Festival also naturally created the Hautes-Alpes chamber orchestra in 2007, on his home turf (with 15 Franco-Italian members). "Turin is a hotbed for talented musicians, and cellist Fernando Lima and violinist Pascal Hotellier now live in the Briançon area. Being led by such a specialist, the orchestra came up with the 'Offenbachades of Briançon': "a series of events, including Briançon's opera season as well as the 'Offenbach et ses amis' festival in Serre Chevalier".

Around twenty concerts a year take place, which have consistently been a great success. Captivated supporters rush from Monêtier to Briançon to enjoy, and sometimes dance to, the epic and accessible performances of the master of ceremony. "I enjoy sharing what I know, pure and simple."

CONDUCTOR; THE ULTIMATE ACHIEVEMENT

As a teacher (in 2011) at the Hanns Eisler Music school in Berlin, he never ceases to talk about the extravagant composer of 'La Fille du Tambour Major'. "Even during my concerts, I break the usual sacrosanct silence in classical music performances to explain things." His wish was to make so-called classical music more widely accessible, to bring it to the foot of pistes and to the depths of valleys: a tall order with a view to throw light on classical music. "Incidentally, I conduct as often as possible in a black shirt; only in a tail-coat in the Parisian music halls that request it. I break the rules even if decorum is necessary. A concert is a special, magical moment and perhaps even one of meditation. Everything should be set up so that the public can hear, without any difficulty, the message that the composer wants to convey through the music."

Jean-Christophe Keck managed to convert. He always directs to a full house, even on the last Sunday of each month at the Briançon Casino. "Early on in my career, I fretted about being of modest origins. The majority of conductors came from well-off families, brought up on opera and immersed in culture. Today, I am proud of who I have become, having come from a little remote place in the mountains, and I'm proud to be living back there again." A man who has not forgotten his roots. Despite a future that seemed unlikely to be in the world of opera, he fought hard. Not ashamed of his family, he even extended it. It was certainly not out of pure coincidence that these two men found one another. Forever researching the person with whom he "always enjoys himself," he is intimate with the "generous [man] whose thriving work is packed with love, tenderness and extravagance." Jean-Christophe Keck has hence taken on the fight to defend this controversial composer. "He most certainly did not write bland music! Neither was he a crude composer that encouraged girls to show their petticoats (the French 'can-can' was invented after his death!). He was a multifaceted genius. A virtuoso cellist, a knowledgeable and eclectic composer who also delivered breathtaking works of religious music. Towards the end of his life, he directed the Théâtre de la Gaîté and put on incredible performances- both for watching and listening to. He is the father of 'opéra féerie'." In the roof of his Freyssinet farm, a marble bust of Offenbach looks out over the glaciers; in a place where a little bit more of his life is revived every day. The wooden steps are lowered and the voice of Jean-Christophe Keck can be heard saying, "my study door is always open; it is my life." ■



LA GOUSTARINE

abusons des bonnes choses

plats à emporter

spécialités de montagne

fromages

cave à vins



Allée des Boutiques - Chantemerle
04 92 24 17 13

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*

BENCH
Andaska, C.C. Grande Boucle,
Briançon





PARTENAIRE
OFFICIEL

BE BOLD

RISE UP

Osez en grand, élevez-vous



PIERRA MENT' JACKET

Idéale en ski de randonnée à bonne allure quand il fait froid. Son tissu stretch™ 4 sens suit le moindre mouvement. Sa coupe descend bien sur les reins pour éviter les coups de froid. Son revêtement extérieur est déperlant et s'associe à un effet coupe-vent. Ses grandes poches permettent à la fois de bien ventiler et de stocker les peaux.

Disponible chez **ANDASKA**
CENTRE CIAL. GRANDE BOUCLE - BRIANCON





LANGE
ULTIMATE CONTROL. FEEL IT.

**Jules
MELQUIOND**

SPORT & RENT

CONSEIL & BOOTFITTING



CONFORT ET PRECISION

La nouvelle RX a été conçue pour satisfaire les skieurs les plus exigeants en alliant la précision reconnue de la RX à un confort exceptionnel

WWW.MELQUIONDSports.COM

WWW.LANGE-BOOTS.COM

TONI SAILER
Jules Melquiond Sports,
Chantemerle





MILLET
Andaska, C.C. Grande Boucle,
Briançon

MOUNTAIN HARD WEAR
Stawug, Le Monétier



STUDIO KALICE

Sun Valley 

COLLECTION HIVER 2015-2016

liste des points de vente sur
WWW.SUN-VALLEY.COM

 **Created
for
Freedom**



JESS GLYNNE

×

Bench.



DÉCOUVREZ LA COLLECTION BENCH CHEZ ANDASKA
CENTRE COMMERCIAL GRANDE BOUCLE BRIANÇON

BOGNER
Jules Melquiond Sports,
Chantemerle



SUN VALLEY
www.sun-valley.com

HEAD
5 magasins Riquet Sport,
Briançon et Serre Chevalier
Sport 2000 Luc Alphand,
Chantemerle et Villeneuve



UN CHALET BAYROU EST UNIQUE



Nouveau Monde DDB - 344 446 810 RCS ANNECY - photos : Pierre Masclaux

Depuis 1890, nous donnons vie à des chalets uniques créés sur mesure, à l'image de vos rêves.

www.chalets-bayrou.com

Tél. +33 (0)4 92 20 35 30

www.chalets-bayrou.ch

Tél. 0041 (0) 21 711 43 66

Chalets
Bayrou

BRIANÇON | SUISSE | MEGÈVE

DYNASTAR / LANGE
Jules Melquiond Sports,
Chantemerle



le circuit du bien être, d'une escale à l'autre, laissez-vous guider...

DURANCIA

BALNÉO & SPA
RESTAURANT & BAR LOUNGE




NUXE
spa

durancia.com


Montgenèvre
Haute-Savoie

Selon Mathieu

Ci-dessous, Mathieu Maynadier au camp de base du Gauri Shankar (7 181 m) au Népal. Ci-contre : sur le glacier de la Girose à La Grave.

Below: Mathieu Maynadier at base camp in Gaurishankar (7,181 m), Nepal. Opposite: On the Girose glacier in La Grave.



Si l'alpinisme était un sport présent aux Jeux olympiques, Mathieu Maynadier serait à l'affiche des magazines. Avec sa gueule d'ange, ses cheveux clairs qu'il enroule sur son doigt à la manière d'un enfant et ses grands yeux bleus qui illuminent son visage mutin. Avec sa dégaine nonchalante aussi, qu'il cultive, lui donnant des airs de freerider. Mais l'alpinisme est une passion dévorante et exclusive. Un métier engagé, aux frontières avec l'au-delà.

En conscience, Mathieu a décidé de profiter de la vie à sa manière, en flirtant avec le risque, pour son plaisir, à la rencontre des parois et des habitants du monde.

Mathieu Maynadier fait partie de cette nouvelle génération de guides de haute montagne dont il pourrait être le chef de file. Bien trop « branleur » selon lui, il préfère grimper, monter des expés, et vivre sa vie à la verticale aux quatre coins du monde. Rencontre sur les chapeaux de roues avec ce trublion toujours sur le départ.

Il sait aussi être un bon guide à la clientèle internationale grandissante, qu'il accompagne à la découverte de son beau pays briançonnais.

PREMIER DE CORDÉE

Pas du tout issu d'une famille montagnarde, même s'il est né dans les Hautes-Alpes, Mathieu est pourtant devenu l'un des plus jeunes guides de haute montagne.

Jean son papa, marseillais et géomètre et Christine, sa maman, lyonnaise et institutrice sont venus d'abord dans le Queyras pour leur travail, avant de s'installer à Villeneuve. « Mon père faisait du ski de rando à un petit niveau et j'ai commencé à le suivre. Ensuite je suis rentré dans le club d'escalade de Serre Chevalier. À l'époque ils avaient monté un club multisport pas du tout focalisé sur la compétition. On pratiquait un peu de tout, avec en été des stages de montagne. Je suis rentré dans le cycle des comités départementaux vers l'âge de treize ans. J'ai ensuite fait du ski-alpinisme et des compétitions. Tout ça me plaisait beaucoup. Mes parents qui n'étaient pas montagnards ne se rendaient pas compte de ce que je faisais, du coup ils me laissaient agir comme je voulais. C'est ce qui m'a permis

de faire très jeune de la montagne tout seul, comme le Dôme des Écrins vers l'âge de quinze ans. »

GUIDE DE HAUTE MONTAGNE

« Les guides sont à l'image du monde ; il y a des gens bien et d'autres... moins bien ! » Conscient de perturber la belle image du guide de haute montagne, Mathieu se donne les moyens de cultiver sa différence et ne mâche pas ses mots. « Le diplôme est trop facile, pas assez sélectif ! Certaines personnes font guide pour le prestige. La formation devrait être réservée à des alpinistes passionnés à qui on apprend à encadrer. » Selon Mathieu, ce n'est pas plus dur d'obtenir le diplôme tant convoité que de passer un monitorat de ski ou un BTS. « On place trop souvent le guide au-dessus des autres professions de montagne, cette hiérarchie n'a pas lieu d'être. »

CARTON BLANC

L'hiver dernier a été particulièrement meurtrier lors de la pratique du ski de randonnée. Le 21 janvier, le guide et organisateur des mondiaux d'escalade de Briançon, Philippe Ligerot et son >>>





Pas du tout issu d'une famille montagnarde, même s'il est né dans les Hautes-Alpes, Mathieu est pourtant devenu l'un des plus jeunes guides de haute montagne.

Perché sur la pointe Triffide à La Grave sous la bienveillance de La Meije. Ci-contre : Escalade mixte sur les falaises de Telluride, la ville située à 2 667 m au sud-ouest de l'État du Colorado.

On the 'pointe Triffide' in La Grave, dominated by La Meije. Opposite: Mixed climbing on Telluride's rock faces. Telluride is in the south-west of Colorado, at 2,667 m.

»» client Jean-Loup Nicol disparaissaient en course, assommant, une fois de plus, toute la profession. «Cet hiver il y eut beaucoup d'accidents du fait de conditions très particulières. Certains sont liés à des erreurs humaines que nous sommes tous susceptibles de faire en tant que professionnels. Il n'y a qu'à voir le profil des gars qui se sont fait avoir. Ils avaient une énorme expérience et n'étaient pas forcément des têtes brûlées ou des casse-cou. Mais voilà, à force d'y être tout le temps, tu t'exposes. Tu ne peux pas faire de la montagne sans prendre quelques risques, et du coup, parfois, ça ne marche pas. Cette année, avec les conditions particulières et dangereuses, la petite erreur pardonnait moins que les années précédentes. Le ski hors-piste est très dur à maîtriser dans cet environnement où l'on n'a pas la maîtrise de tout. Je pense que le guide qui fait toute une carrière sans un carton est plutôt un chanceux.»

GARE AU GAURI (SHANKAR) AVEC PAMALADE

«Pamalade» c'est le mix des noms des grimpeurs français Jérôme Para, Matthieu Maynadier, Pierre Labbre et Mathieu Détrie. Le 23 octobre 2013, ils réalisent la première de la face sud du Gauri Sankar (7 134 m) au Népal. Un voyage au bout de la peine, que Mathieu raconte encore avec enthousiasme.

«À une semaine de la fin, notre routeur nous annonce une hypothétique fenêtre de beau temps. Lever 2 heures, sous un étrange silence. On entrouvre la tente; déjà 15 centimètres de neige autour de nous. Impossible de partir dans ces conditions. L'ambiance dans la tente est au plus bas, nous sommes vraiment démotivés. Retour au camp de base...

Le soir même, nouveau bulletin: enfin une ouverture météo; retour au pied de la face. Départ 5 heures. Les longueurs s'enchaînent, bien que notre rythme ralentisse. Troisième jour: nous sommes maintenant au pied »»



© Guillaume Vallot



Restaurant d'Altitude

Accès piétons

1^{er} tronçon du télécabine de Chantemerle



RÉSERVATIONS CONSEILLÉES
06 88 01 77 04

Serre Ratier 05330 Chantemerle
www.chalet-hotel-serrechevalier.com

 Serre Chevalier Vallée 



Mathieu a décidé de profiter de la vie à sa manière, en flirtant avec le risque, pour son plaisir, à la rencontre des parois et des habitants du monde.

Escalade d'un Big Wall au Groenland. En haut du mât du bateau de l'expédition Maewen Groenland afin de chercher le meilleur passage entre les glaces... Ci-contre : Sur une cascade de glace en Turquie. 'Big Wall' climbing in Greenland. At the top of the mast, on the Maewen expedition in Greenland, finding the best sailing route through the ice. Right: On an icefall in Turkey.

»»» d'un mur très raide, en rocher compact, d'une trentaine de mètres. Premier essai, le passage est trop complexe à protéger; le mixte trop difficile. À droite, il y a une fissure, on tente le coup. Avec un peu d'artif et d'escalade délicate, on parvient à passer; c'est le bonheur, la fin semble plus évidente. Quelques longueurs de neige plus loin, nous débarquons au col, avec un vent glacial. Le sommet est là, à portée de main! C'est magnifique, sur ce sommet isolé, à près de 7 000 mètres, on peut admirer une grande partie de l'Himalaya. La suite se passera sans trop de souci et c'est à 7 heures du matin, soit presque trente heures après notre réveil que nous rejoindrons le camp avancé au pied de la face pour se reposer sereinement. »

MAEWAN ADVENTURE BASE

C'est un voyage de quatre années organisé par Erwan Le Lann pour parcourir des régions inexplorées du globe, accessibles uniquement par la mer. L'équipe est constituée d'athlètes

de classe mondiale, tels Éric Loizeau, Gérôme Pouvreau ou Adrien Coirier dans les disciplines outdoor: voile, alpinisme, ski, escalade, escalade de glace, apnée libre, base-jump... Objectif: mettre un voilier à la disposition des équipes, un camp de base au cœur de régions inexplorées pour escalader, skier, explorer, voler, plonger... Mathieu a rejoint deux fois l'expédition cette année. Pour du ski de rando en mars 2015 avec le cap Horn en Islande puis vers le sud du Groenland en bateau. Une deuxième fois en juillet dans le sud du Groenland avec sa compagne Charlotte Barré, monitrice de ski et d'escalade à Serre Chevalier. L'idée étant de réaliser des *big wall*, ces immenses falaises rocheuses qui nécessitent plusieurs jours d'ascension.

PAKISTAN

Partir au Pakistan « C'est dangereux! Mais qu'est-ce que vous allez faire là-bas? » Voilà ce qu'a pu entendre Mathieu les »»»



© Thomas Vialletet



Pas n'importe
quelle agence,
simplement
la vôtre!

www.agence-du-parc.com

Tél. 04 92 20 16 08

IMMOBILIER

BRIANÇON - SERRE CHEVALIER - MONTGENÈVRE





© Ulysse Lefebvre

Quelle force mystérieuse pousse des gens raisonnables à se mettre dans des situations invraisemblables et parfois dangereuses, au prix d'efforts immenses ?

Encordé avec son client dans la voie du Z, face nord de La Meije.
Roped up with his client on the Z route, on the north face of La Meije.

►►► mois précédant son premier départ au Pakistan en 2012. Serein, il y a pourtant réalisé la face sud-ouest du Latok 2 et le Pakistan est devenu son pays de prédilection. Au printemps dernier, il y est retourné malgré le fait que les autorités lui aient refusé l'accès d'une vallée et de son sommet au dernier moment. « Pendant dix jours, on ne savait pas si on pourrait partir ou non. » Finalement il y a réalisé « une belle grimpe », pas de l'ampleur de celle souhaitée, mais ce n'est que partie remise. « J'ai pris des contacts et j'ai fait de la politique auprès du ministère du Tourisme. » L'année prochaine à lui la vallée fermée tant convoitée !

PARTIR ENCORE AU NÉPAL

En septembre dernier, Mathieu est reparti au Népal avec pour objectif une face vierge au Nangpai Gossum, un géant technique de 7 300 mètres, situé juste devant le Cho Oyu. Aucun homme n'a jamais posé le piolet sur les deux kilomètres de roche verticale qui le

conduira avec ses acolytes jusqu'au sommet. Quelle force mystérieuse pousse des gens raisonnables à se mettre dans des situations invraisemblables, inconfortables, et parfois dangereuses, au prix d'efforts immenses ? Et en plus à aimer ça d'une passion sans borne, à garder le sourire tout au long de ces incroyables aventures ? Dès l'été 2016, chacun pourra vivre au rythme de cette expé de doux dingues grâce au documentaire réalisé sur place par Julie Guignier et Clément Perotti, les deux moitiés de Sandstones Media.

Le terrible séisme survenu au Népal a profondément touché Mathieu et les amoureux de la demeure des dieux. Mais ne les a pas refroidis au point de renoncer à partir. « C'est bien d'y aller. Il faut relancer l'économie du Népal. On a des sous, on a du temps et on y va pour grimper. Et nous inciterons d'autres à faire le voyage. » ■

Texte : Florence Chalandon

FICHE D'IDENTITÉ / ID CARD

- **Date de naissance :** 19 janvier 1984
/ Date of birth: 19th january 1984
- **Lieu de naissance :** Briançon / Place of birth: Briançon
- **Profession :** Guide de haute montagne et alpiniste voyageur. / Career: High mountain guide and mountaineering traveller
- **Qualité :** motivation / Quality: Motivated
- **Défaut :** bordélique... et têtu.
/ Weakness: Disorganised... and stubborn
- **Un sommet préféré :** le prochain à venir
/ Favourite summit: The next one on the list
- **Une saison :** un automne dans la vallée. Ça fait plus de sept ans qu'il en rêve ! / Season: An autumn in the valley. He has dreamed of it for over seven years!
- **Un sport :** dormir chez lui / Sport: Sleeping at home
- **Signe particulier :** ne supporte pas les règles ni les conventions / Personality trait: Admits that he's a lazy git! He even got fired by Club Med...
- **Ses débuts :** tout d'abord passé par le ski alpinisme en étant membre des équipes de France jeunes puis, progressivement, a glissé vers l'alpinisme. Très tôt ses parents l'ont laissé faire de l'alpinisme en autonomie, ce qui lui a permis d'acquérir très jeune de l'expérience. À 21 ans, il a obtenu son diplôme de guide de haute montagne. Un record, déjà...
/ Early days: Started out ski mountaineering with the French youth team, and then progressively moved on to mountaineering. His parents let him go mountaineering alone from a very early age, which is how he gained experience so young. At 21, he qualified as a high mountain guide. One record already set...

PALMARÈS / ACHIEVEMENTS

- **Ouverture de l'éperon nord-est de Dickey en Alaska.**
/ New route on northeast ridge of Mount Dickey in Alaska.
- **« Marshall'albas dellos suenos » en face sud-est du Chopicalqui, « ED 1000M » au Pérou.** / "Marshall'albas dellos suenos" on southeast face of Chopicalqui; "ED* 1,000m" in Peru.
- **« Théorème de la peine » ED sur le latok 2 au Pakistan. Première ascension en style alpin.** / "Théorème de la peine" ED* on Latok 2 in Pakistan. First ascent.
- **« Close the door ED 1200M », ouverture d'une voie en face sud du Lunag au Népal. Ascension, nommé aux Piolets d'or en 2011.** / "Close the door ED* 1,200m": new route on south face of Lunag in Nepal. Climb nominated for the 2011 Piolets d'Or
- **Ouverture de l'arête est de Ganesh 5 au Népal.**
/ First ascent of the east ridge of Ganesh 5 in Nepal.
- **« Voyage au bout de la Peine » en face sud du Gaurishankar (sommet sud, 6900 m), ED+, au Népal.**
/ "Voyage au bout de la Peine" on south face of Gaurishankar (southern summit 6,900m) ED*, in Nepal.

www.mathieumaynadier-alpiniste.com

*ED - Extremely Difficult on French Alpine Grading



According to Mathieu

Mathieu Maynadier is a high-mountain guide with the potential to be a leader. But he says he is far too 'lazy', and prefers to climb, organise expeditions and live life 'on the vertical' all over the world. We met up with him...

If mountaineering was an Olympic Sport, Mathieu Maynadier would be on the cover of magazines: with his angelic face, light-coloured hair and big, blue eyes that light up his cheeky face. He also has a rather nonchalant, freerider look. But mountaineering is an all-consuming passion: a risky job. Fully aware of this, Mathieu decided to make the most of his life by playing with danger, and combining climbing with meeting people across the globe. He is also an excellent guide for the ever-growing international clientele with whom he shares his beautiful Briançon landscape.

FIRST ONE TO ROPE UP

Mathieu's family does not originate from the mountains (despite being born in the Hautes-Alpes himself), yet he became one of the youngest high mountain guides. His father, Jean, from Marseille and mother, Christine, from Lyon initially came to Queyras for work before moving to Villeneuve. "My father used to do some ski touring and I started to follow him. I then joined the Serre-Chevalier climbing club. Back then; it was a 'multisports' club which didn't focus on competitions at all. We did a bit of everything and attended summer camps in the mountains. At around the age of thirteen, I started to compete locally and then got into ski mountaineering and competing. I really enjoyed it. My parents, who were not mountain people, did not realise what I was doing so they let me get on with it, which is how I managed to go mountaineering on my own so young."

HIGH MOUNTAIN GUIDE

"Guides are no different from other people; there are good ones and bad ones! The qualification is too easy; not selective enough! A lot of people become guides just for the kudos. The training should only be reserved for experienced mountaineers who then learn how to lead." According to Mathieu, it is no harder than becoming a ski instructor. "Guiding is often regarded as being more prestigious than other mountain professions, which is not the case."

ACCIDENTS

Last winter saw a high number of fatalities in ski touring. On 21st January, the guide and organiser of the Climbing World Cup in Briançon,

Philippe Ligerot and his client, Jean-Loup Nicol disappeared during an expedition; shocking the whole profession (once again). "A lot of accidents are down to human error and can happen to all of us as professionals. If you look at some of the guys who have been caught out, they don't tend to be the reckless ones. But if you are out there all the time, it is bound to happen. Being in the mountains involves taking some risks, and sometimes it doesn't go to plan. This year, the conditions were tricky and dangerous, which meant that even the slightest of errors were less forgiving than previous years. Fully understanding off-piste terrain is so difficult in this hostile environment. I think a guide that completes his career without any sort of accident is pretty lucky."

'GARE AU GAURI (SHANKAR)' WITH PAMALADE

Pamalade is a combination of the surnames of French climbers: Jérôme Para, Mathieu Maynadier, Pierre Labbre and Mathieu Détré. On the 23rd October 2013 they were the first to go up the southern face of Gaurishankar (7,134m) in Nepal. A strenuous trip that Mathieu still avidly talks about: "One week before the end, our route planner announced a potential window of good weather. We got up to an eerie silence at 2am. We unzipped the tent to find 15cm of snow around us. It would not have been possible to leave in such conditions. Spirits were at an all-time low in the tent. Then came our window. 5am start. Distance was being covered despite the pace slowing up. We were now at the foot of a very steep wall of dense rock, thirty or so metres high. Our first attempt was a no go. There was a crevasse on the right hand side which we tried. With a bit of aid climbing and some technical footwork, we made it. What a feeling: the end now felt doable. A little way further along in the snow, we arrived at the 'col' under a glacial wind. The summit was there, within arm's reach! It was incredible; on this isolated summit, we could admire the Himalayas. The rest happened without too much problem and at 4am (24 hours after we'd got up) we made it back to camp."

MAEWEN ADVENTURE BASE

Erwan Le Lann organised a 4-year trip to explore the unexplored parts of the world accessible only by sea. The teams were world-class 'outdoor' athletes, such as Eric Loizeau, Gérôme Pouvreau

or Adrien Coirier. They were provided with a sailing boat and a base camp in the middle of undiscovered places, where they had to climb, ski, explore, sail, and dive... Mathieu joined in with the expedition twice this year: First ski touring in Iceland (and sailing towards South Greenland) in March 2015, then Clyde River and Baffin Island with his partner Charlotte Barré where the idea was to climb 'big walls': huge, rocky cliffs that would take several days to climb.

PAKISTAN

Going to Pakistan: "It's dangerous! What are you going to do over there?" That's what he heard in the months leading up to his first trip to Pakistan in 2012. However, he completed the southwest face of Latok 2 and Pakistan became his favourite destination. Last spring, he went back there (despite the authorities having refused to let him access a valley and his planned summit at the last minute). "For 10 days, we didn't know whether we could go or not." In the end, he did a "nice climb", though not as impressive as initially hoped, but he'll do it next time. "I did some networking and had it out with the Minister of Tourism." Next year, he will be going back to his valley!

Last September, Mathieu went back to Nepal with the hope of climbing an unclimbed face on Nangpai Gossum (7,300 m). No man had ever tried to climb the 2km of vertical rock. What mysterious force pushes rational people to exert and put themselves in such uncomfortable and sometimes dangerous situations... and to love every second of it? A TV documentary of the expedition, filmed on site by Julie Guignier and Clément Perotti from Sandstones Media, will be aired in the summer of 2016. The awful earthquake that hit Nepal deeply moved Mathieu and all those who have fallen in love with the 'home of the Gods'. But it didn't put them off going. "It's good to go. Nepal's economy needs to be revived. We have the time and money, and we go to climb. We are encouraging others to go." ■



© Ulysse Lefebvre

Photo : Bertrand Boone



FREERIDE GUIDES & SHOP
LA GRAVE- LA MEIJE
+ 33 (0)681 970 325
WWW.SNOWLEGEND.COM
SNOWLEGEND@WAW.COM



Le Lunetier

THOMAS COMBES • OPTICIEN D.E • 2 RUE CENTRALE BRIANÇON 04 92 21 07 31


2015
Mathieu Raymondier
Pau le Lunetier



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

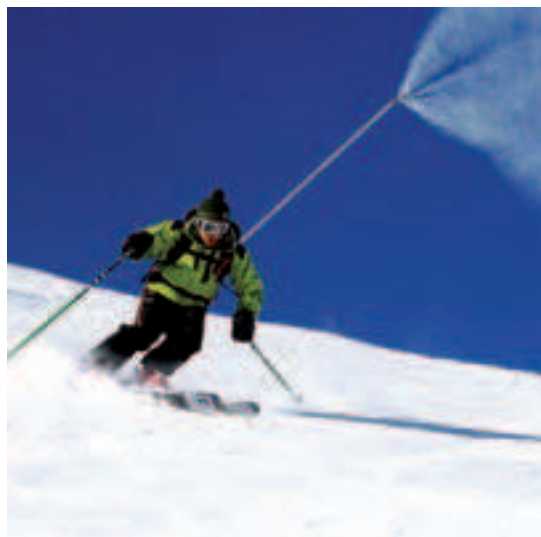


chaque enneigeur. C'est là que s'exprime le talent des nivoculteurs ! À -15° , on obtient une neige douce, alors qu'au-dessus de -5° , cela devient assez difficile à gérer, et plus encore en s'approchant de 0° . » Tout le réseau est informatisé, avec des écrans de contrôle rassemblés dans l'usine à neige 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."

RÉSIDENCE

AU PIED DES PISTES DE SERRE CHEVALIER

Le Chalet du Rioulet



FRONT DE NEIGE

- AGENCE IMMOBILIÈRE NEUF-REVENTES
- PROMOTEUR
- DÉFISCALISATION
- CONSTRUCTEUR MAISON & CHALET

NOTRE MÉTIER,
RÉALISER VOS RÊVES...

Vente direct promoteur

04 92 20 19 66

www.bafimmo.com



d'une **conciergerie**
moderne...

BBS Bérard
Briançon
Services
Conciergerie

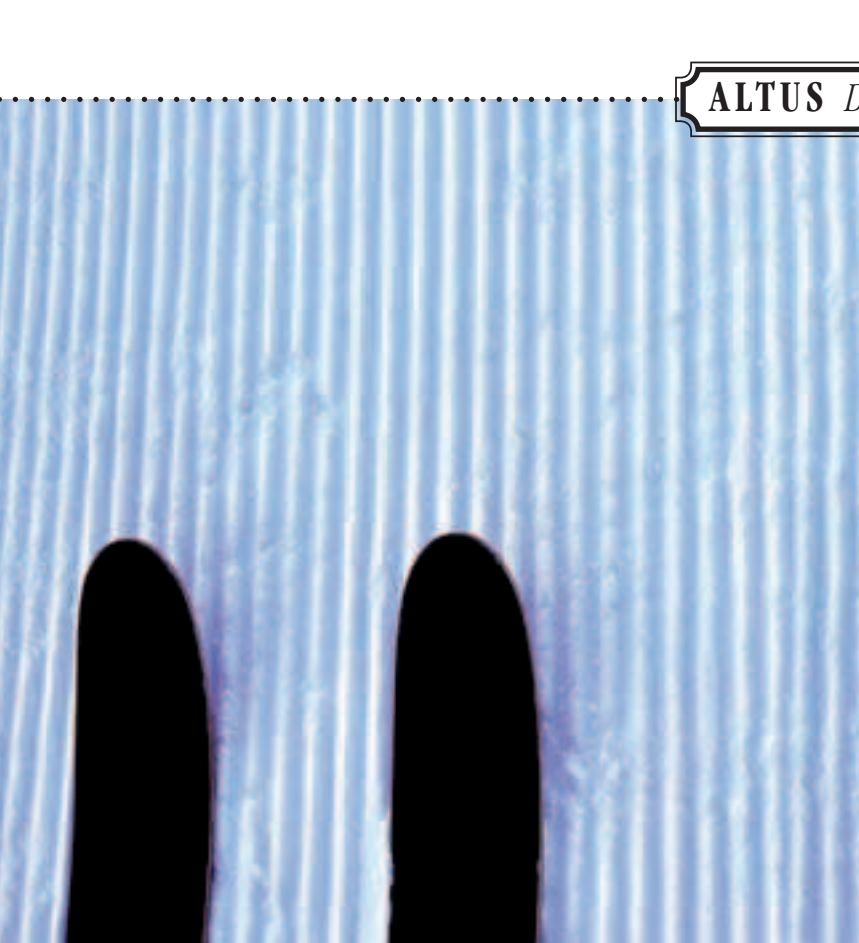
TOUTES
les prestations



- ACCUEIL
- ASSISTANCE
- RÉCEPTIONS
- SERVICES
- AIDE À LA LOCATION



BBS Conciergerie
4, avenue René Froger - 05 100 BRIANÇON
04 92 55 80 75 - 06 98 65 81 33
bbs.schiari@gmail.com



»»» *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 enneigneurs 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 brumisateurs, 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'enneigneurs. 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 enneigneurs et des salles de machines se généralisa, et les enneigneurs 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

**Jules
MELQUIOND**

SPORT & RENT

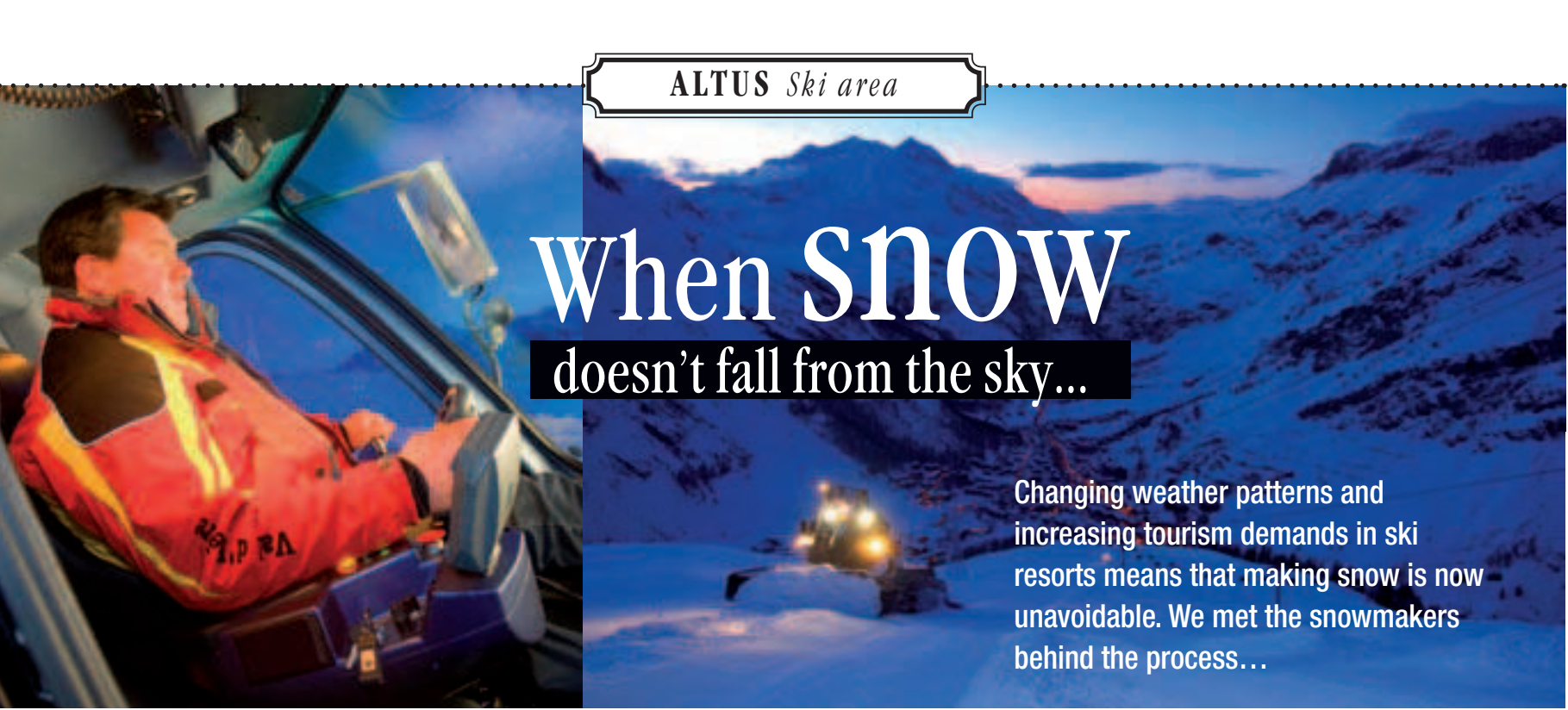
prend soin de vos skis



Les meilleurs techniciens ont les meilleures machines...



WINTERSTEIGER
Trimjet Racing



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. ■

Venez découvrir dans un espace unique de plus de 550m² tous les bienfaits d'une salle de remise en forme et d'un SPA réunis !!!

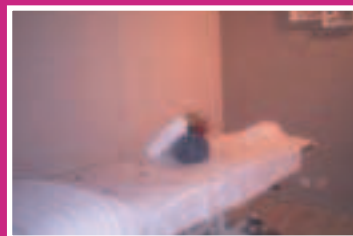
Salle de remise en forme Plateau cardio
«IMPULSE» Plateau musculation «TECHNO-GYM»



Cours collectifs avec coach !!! Cours free style
Concept « Radical Fitness »



Salles de massage et espace détente
Sauna Hammam - Jacuzzi



Lundi à vendredi: 09h00 - 21h00 / Samedi: 09h30 - 18h00 / Dimanche: 09h30-13h00 (basse saison) / 09h30-18h00 (haute saison)
Établissement ouvert à l'année 7/7

CC le serre d'aigle, 1er étage - 05330 Chantemerle - Tél. 04 13 38 03 43 - www.alti-form.com

K2

SERIOUS FUN

K2SKIS.COM



Bruno Bornicat

le spécialiste pieds et chaussures depuis 1980

36 Rue du Centre 05330 St Chaffrey

bornicatbruno@wanadoo.fr

Tel : 04 92 24 28 70

Voyage au fil de la Guisane

C'est à pas feutrés que l'on entreprend cette plongée, raquettes aux pieds, le long de l'impétueux torrent qui creuse et sédimente la vallée de Serre Chevalier. Une épopée ponctuée d'histoire, de patrimoine, de rencontres et d'activités au cœur d'une nature qui, malgré les empreintes humaines, a conservé son caractère, parfois indomptable.

Du col du Lautaret où elle prend sa source sur le versant nord du massif du Combeynot, jusqu'à Briançon où elle se jette dans la Durance, la Guisane, *aqua sana*, la rivière à l'eau saine, parcourt près de trente kilomètres.

Rebaptisée Serre Chevalier Vallée pour les besoins touristiques, la vallée de la Guisane recèle des trésors cachés au fil de son long parcours, que nous vous invitons à découvrir, raquettes au pied, le temps d'une belle journée d'hiver.

Des terres inhabitées de la haute vallée, en amont du Lauzet, aux différents départs des remontées mécaniques de Serre Chevalier, voici quelques haltes salvatrices pour se ressourcer, des témoignages du passé pour qui sait regarder et des personnalités du pays, à rencontrer. ■

Texte : Florence Chalandon | Photos : Noëlle Oustry



A trip down the Guisane

It is with muffled footsteps that one begins this trip; snowshoeing along the fast flowing river which cuts through the Serre Chevalier valley. A route punctuated by history, heritage, encounters and activities at the heart of an area, which despite human activity, has preserved its rather untameable character.

The Guisane sources at the Col du Lautaret on the north side of the Combeynot massif and runs down to Briançon where it joins the river Durance. It takes its name from the Latin, 'aqua sana – water that heals' and is nearly 30 km long. Renamed Serre Chevalier Vallée for tourist reasons, The Guisane Valley holds some hidden treasures which are great to explore on snowshoes during a beautiful winter's day. From uninhabited areas in the haute vallée, upstream from Lauzet, to the foot of some of Serre Chevalier's ski lifts, there are places to refuel, remnants from the past for those who spot them, and local characters to meet.. ■



1 ► AU COL DU LAUTARET

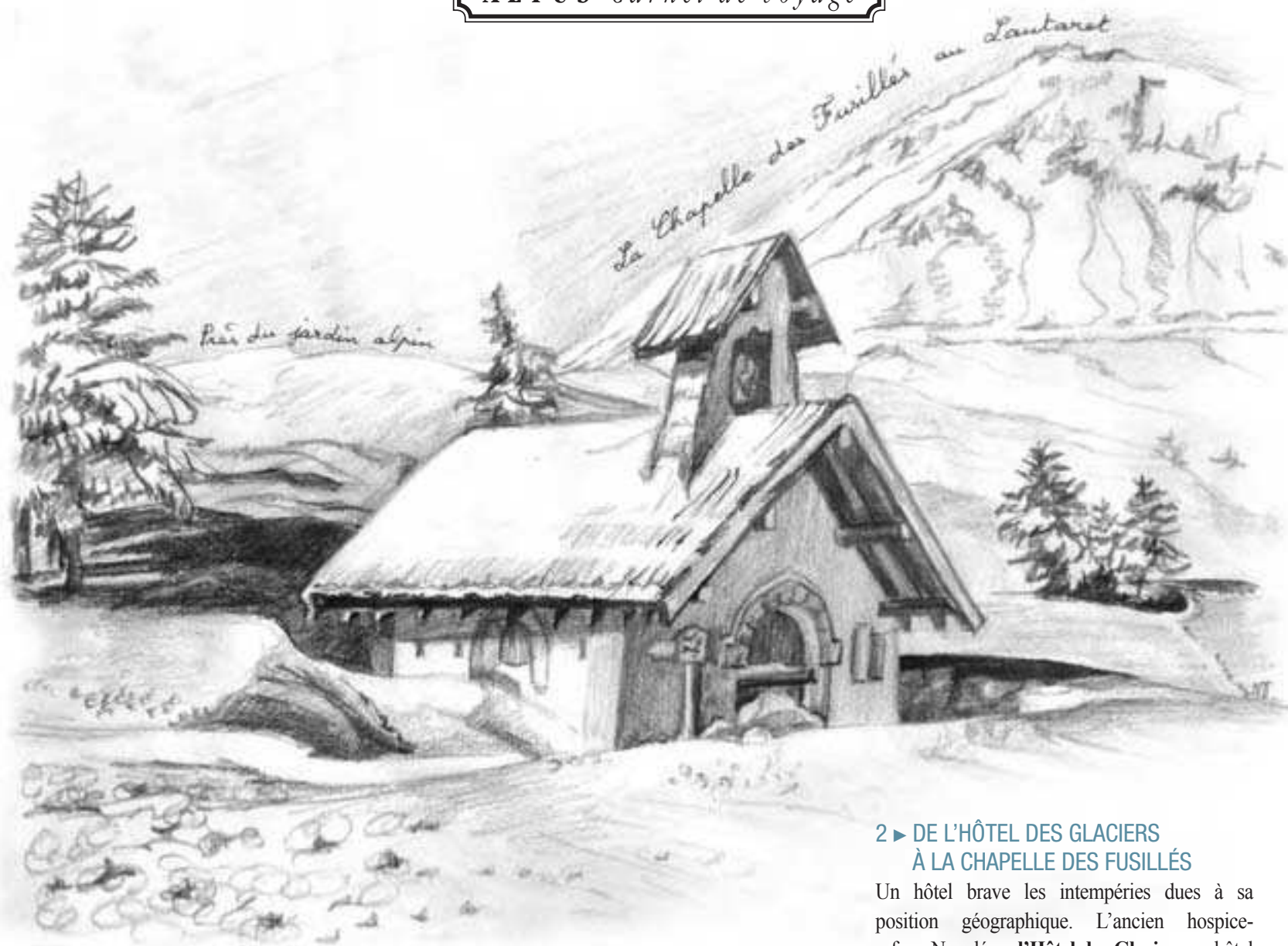
Au pied du géant de près de 4 000 m, La Meije (3 983 m), situé aux confins du Briançonnais et de l'Oisans, le **col du Lautaret** (2 053 m), a toujours eu un rôle de communication important, dès l'époque romaine et même avant. En hiver, cet accès majeur au Briançonnais est le paradis du snowkite avec le grand rassemblement annuel en janvier Snowkite Masters.



Col du Lautaret. Next to La Meije (3,983 m), and located on the Briançonnais-Oisans border, the Col du Lautaret (2,053 m) has been a major line of communication since the Roman era and even before. In the winter it is a snowkiting paradise with a large annual gathering in January: the Snowkite Masters.

Snowkitemasters.com





2 ► DE L'HÔTEL DES GLACIERS À LA CHAPELLE DES FUSILLÉS

Un hôtel brave les intempéries dues à sa position géographique. L'ancien hospice-refuge Napoléon, l'**Hôtel des Glaciers** ou hôtel Bonnabel du nom de son fondateur, date de 1860. Il accueille des vacanciers recherchant des lieux atypiques, loin des foules. De l'autre côté de la départementale, la **Chapelle des Fusillés** nous rappelle la tragédie du 11 août 1944 où 17 patriotes de la vallée furent torturés et fusillés par les Allemands. Henry Bonnabel avait le souhait d'ériger une chapelle au col; la barbarie liée à la guerre et lui causant la mort, l'a réalisé.



Hôtel des Glaciers and Chapelle des fusillés. Formerly the hospice-refuge Napoléon, the Hôtel des Glaciers or 'hôtel Bonnabel' (name of its founder) dates back to 1860. This hotel, which braves the elements because of its geographic location, is a peaceful retreat for holiday makers. On the other side of the road, the Chapelle des Fusillés is a reminder of the tragedy that occurred on the 11th August 1944 when 17 patriots from the valley were tortured and shot by Germans. Henry Bonnabel had wanted to erect a chapel on the col; the barbarism linked to the war and his death meant it was achieved.

Col du Lautaret, +33 492 24 42 21
www.hotel-bonnabel.com



3 ► L'ANCIEN HOSPICE DE LA MADELEINE

En longeant la Guisane en rive gauche, sur l'ancienne voie romaine reliant Grenoble à Briançon, vous arrivez bientôt à la **Chapelle Sainte-Marie-Madeleine**, un ancien hospice fondé au XIII^e siècle, afin d'abriter les téméraires voyageurs franchissant le col à pied. Laissée à l'abandon en 1921, détruite sous une ultime avalanche en 1971, elle a été entièrement restaurée en 2008.

The former Hospice de la Madeleine. Following the Guisane on the left bank, on the ancient Roman road linking Grenoble with Briançon, you will come to the Chapelle Sainte-Marie-Madeleine, a former hospice founded in the 13th century: a shelter for courageous travellers who were climbing the col by foot. Abandoned in 1921 and completely destroyed by an avalanche in 1971, it was rebuilt in 2008. ►►►

Les Bouleaux que j'ai vu :
Bouleaux au bord de la Guisane
(près du pont)





4 ► LE CADRAN SOLAIRE DE RÉMY POTET AU LAUZET

Bien vite, les premières habitations nous invitent à traverser le hameau du Lauzet. Le cadran solaire peint à fresco par l'artiste Rémy Potet nous incite à lever les yeux en direction de l'aiguillette du Lauzet. C'est dans le massif des Cerces qui l'abrite, que fut réintroduite avec succès en 1960, l'une des figures emblématiques de la montagne : le **bouquetin**. Autrefois exterminé et aujourd'hui protégé, l'animal est placide et peu farouche. Vous le rencontrerez sûrement lors de vos explorations au départ de l'alpage du Lauzet.

The Rémy Potet sundial in Le Lauzet. A sundial fresco by Rémy Potet catches the eye in the direction of the Aiguillette du Lauzet. The Aiguillette de Lauzet is in the massif des Cerces which is home to ibex who were reintroduced with success in 1960. Having been wiped out in the past they are now protected and are placid and shy animals. You will no doubt come across them when walking in the area.

5 ► LES BONS PRODUITS BIO DES ABEILLES DE FLORENCE GARAMBOIS

Passée l'église Saint-Roch, ne manquez pas la toute petite maison de Florence Garambois à deux pas de la rivière. Cette jeune apicultrice vous propose de **bons produits issus du miel bio** de ses abeilles : sablés, moelleux, pains d'épices, pâte à tartiner, propolis. Et du miel, bien sûr ! En hiver, ses petites travailleuses sont en vacances dans le Lubéron !

Good organic produce from Florence Garambois' bees. When passing the Saint-Roch church, don't miss Florence Garambois' small house just by the river. This young beekeeper has delicious produce made with organic honey from her bees: biscuits, cakes, gingerbread, spreads and propolis. And honey, of course! Over the winter her little workers holiday in the Lubéron!

Florence Garambois, le Lauzet 06 11 43 22 75

6 ► LE VALLON DU FONTENIL

En franchissant le premier pont sur la Guisane à la sortie du Lauzet, vous êtes aux portes d'un étroit vallon, **paradis des chamois**. Mi-chèvre, mi-antilope, l'espèce n'est pas, à l'origine, exclusivement inféodée à la haute montagne. Elle affectionne tout particulièrement les escarpements rocheux et les fortes pentes plus que l'altitude. Toutefois, la forte pression humaine exercée sur le chamois a conduit au maintien des seules populations d'altitude. Convoité pour sa chasse sportive, il a trouvé ici refuge dans le Parc national des Écrins.

The Fontenil valley. By taking the first bridge over the Guisane at the exit to Le Lauzet, you get to an entrance to a narrow valley which is a paradise for chamois. Half-goat, half-antelope, this species is not exclusive to the high mountains. They prefer rocky escarpments and steep slopes rather than altitude. However humans have forced the chamois to live at altitude. Popular prey to hunters, they have found refuge in the Ecrins National Park.



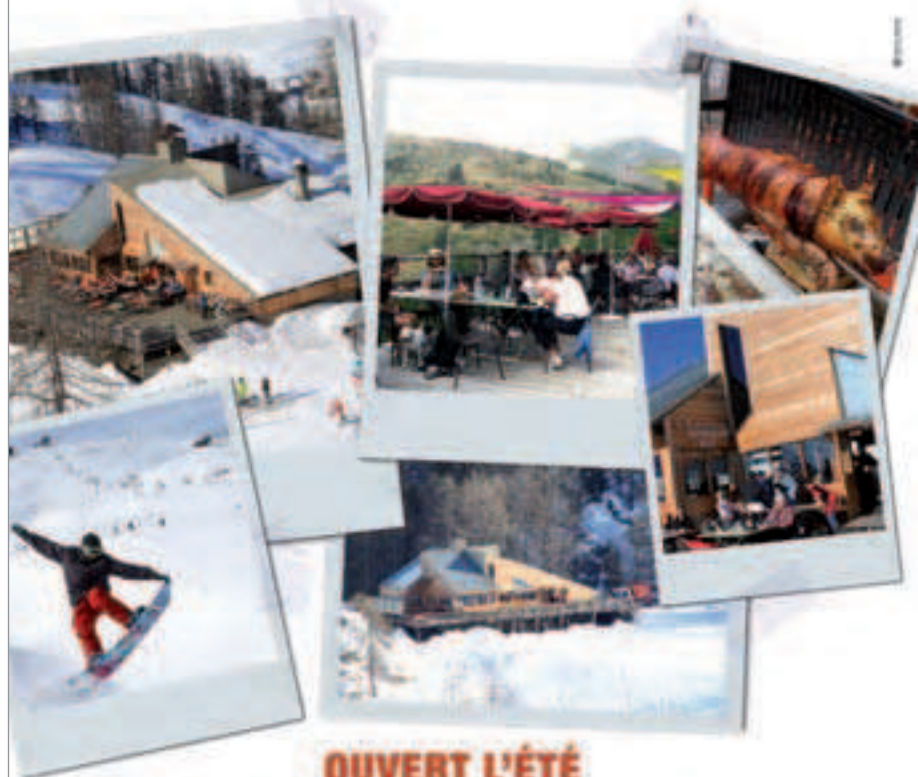


L'Echailon Restaurant

SERRE CHEVALIER VALLÉE

Vous souhaitez faire une pause
pour déjeuner dans un endroit enchanteur et calme.

Venez découvrir **L'ECHAILLON BAR RESTAURANT**
pour sa gastronomie légendaire ses spécialités et sa cave réputée.



OUVERT L'ÉTÉ
DE DÉBUT JUILLET À FIN AOÛT

SALADES & GRILLADES

CHÂTEAU GONFLABLE / JEUX POUR ENFANTS / TERRAIN DE PÉTANQUE

ITINÉRAIRES POUR VENIR AU RESTAURANT L'ÉTÉ

- 1 : À pieds par le télésiège de la Casse du Bouf au pied des pistes de Villeneuve : 30 minutes
- 2 : En voiture : 6 km jusqu'au sommet du télécabine du Fréjus de Villeneuve puis à pieds : 30 minutes
- 3 : En voiture 4x4 jusqu'au restaurant par une piste de montagne : 9 km

BAR RESTAURANT D'ALTITUDE

Situé à côté de la piste des Fangeas sur le domaine skiable de Villeneuve.

WWW.ECHAILLON.FR

04 92 24 05 15



Le Casset avec son église au clocher inspiré par celle de la Collégiale à Briançon.



7 ► LA DISTILLERIE DES BOUSSARDES

La ferme des Boussardes maintient haut et fort sa tradition agricole avec d'excellents fromages, très prisés par les restaurateurs locaux. Sur place, à consommer et à acheter, les produits de la ferme : canards, foies gras, charcuteries, viandes fermières. Et un lieu insolite de vacances, été comme hiver, dans ses chalets, gîtes, chambres d'hôtes à la semaine, pour le week-end, ou à la nuitée comme à l'hôtel. Enfin, ne repartez pas sans votre bouteille de marmottes ou votre liqueur de Pétafouère de la Distillerie !

The Boussardes distillery. The Boussardes farm makes excellent cheeses, very popular with local restaurants. Other farm products: duck, foie gras, charcuterie, and free range meat are also available at the farm. It also offers a rather different kind of holiday destination both in the summer and the winter in its chalets, gites and guest rooms – rented per week, weekend or per night. Don't leave without your Marmotte eau-de-vie or your Pétafouère liqueur from the distillery.

La ferme des Boussardes, le Lauzet
04 92 24 42 13 www.lafermedesboussardes.com

8 ► LE GLACIER DU CASSET

En longeant la rivière, sur l'une ou l'autre de ses rives, vous arrivez au débouché du **vallon du Petit Tabuc**, beau vallon glaciaire dominé par le **glacier du Casset**. Entre 1884 et 1920, ce glacier a été dynamité pour en extraire de gros blocs d'eau à l'état solide. Les énormes blocs étaient ensuite descendus à dos de mulet puis par câble dans un second temps jusqu'au lieu-dit Le pont du Clos du Gué. Sur place, ils étaient taillés en cubes à l'aide de pics à pointe effilée et de pioches tranchantes. La glace était chargée sur des charrettes, conservée dans la sciure et partait ensuite pour les glaciers de Marseille par le train.

The Casset glacier. On following the river you will arrive at the Vallon du Petit Tabuc, a glacial valley dominated by the Glacier du Casset. Between 1884 and 1920 this glacier was blasted in order to extract blocks of ice. The enormous blocks were brought down by mules and then by cable to Le Pont du Clos du Gué. Next they were cut into cubes and put onto carts, conserved in sawdust, and would head to 'ice houses' in Marseille by train.



9 ► CHEZ FINETTE

À l'endroit où le torrent du Petit Tabuc se jette dans la Guisane pour lui insuffler toute son impétuosité, les connaisseurs prennent d'assaut la terrasse ensoleillée de **Chez Finette** pour y déguster la fameuse Tourte à Jo! Depuis 1938, la famille Rebatel n'a eu de cesse de nourrir sa fidèle clientèle, venue à pied ou en ski de fond, trouver chaleur et légendaire accueil dans cette auberge familiale du bout du monde. Avec sa femme Cathy, Éric, le petit-fils de Finette, régale les papilles de près de trois générations d'habitues. Il nous a confié qu'à force de serrer ses convives sur ses bancs à la bonne franquette, il a réussi à en marier deux pour le meilleur...

Chez Finette. Where the Petit Tabuc river joins the Guisane is a sun-drenched terrace belonging to Chez Finette. Since 1938 the Rebatel family have been catering for walkers and cross-country skiers, offering warmth and a legendary welcome in this family Auberge. Eric (Finette's grandson) and his wife Cathy have been tantalising the taste buds of nearly three generations of regulars. And, having squeezed guests on benches at mealtimes, two have actually ended up getting married...

Chez Finette, Le Casset 04 92 24 43 27



www.espacerenno.com



Espace rénovation

FENETRES PORTES VOILETS

Plus de 35 000 fenêtres posées à vos côtés depuis 1995



MENUISIER - CONSEIL
FENETRES PORTES VOILETS

LUMIERE
du JOUR

Expert rénovation
K-LINE

BRIANÇON

21c av. du Dauphiné
(à côté du )

04 92 20 01 94

TALLARD
Quartier Le Moulin, RN85
(face à l'aérodrome)



10 ► LE PARC NATIONAL DES ÉCRINS...

Il faut attendre 1973 pour que naisse un **parc national** entre les Écrins et l'Oisans, sous l'impulsion des alpinistes, des associations naturalistes et du Club alpin français. Avec son point culminant à 4102 m qui lui donna son nom, cette fabuleuse réserve naturelle compte une centaine de sommets à plus de 3000 m et une quarantaine de glaciers. Le parc des Écrins possède 740 km de sentiers entretenus et balisés, dont le GR 54 (tour de l'Oisans), et une trentaine de refuges de montagne. Chamois, marmottes, lièvres variables, hermines, écureuils, renards, loups et lynx peuplent ou passent ces hauts lieux. Plus de 30 couples d'aigles royaux ont été recensés, des tétras, lagopèdes, hiboux, faucons et chouettes et près de 1800 espèces de végétaux. À vos marques, prêts, marchez !

The Ecrins National Park. It wasn't until 1973 that a National Park was created between Les Ecrins and Oisans, driven by mountaineers, naturalist groups and the French Alpine Club. With its highest peak at 4,102 m, this fabulous nature reserve includes around 100 summits over 3,000 m and 40 glaciers. The Ecrins Park has 740 km of walking trails including the GR 54, and around 30 mountain huts. Chamois, marmots, hares, stoat, squirrels, foxes, wolves and lynx live in or pass through the area. Over 30 royal eagle couples have been counted as well as grouse, red grouse, owls and falcons and nearly 1,800 plant species. On your marks, get set, walk!

La Maison du Parc, Le Casset, 04 92 24 53 27



... ET LA BERGERIE DES GUIBERTES

Si vous voulez vraiment savoir ce qu'est un fromage local, arrêtez-vous à la bergerie des Guibertes de Franck et Odile, le long de la Guisane. Mais ici, pas de reblochon ou de raclette; nous sommes dans les Hautes-Alpes ! Et les laitières sont des brebis issues de la race Lacaune lait, la même souche que celles qui font du Roquefort. Outre les fromages et yaourts, la boutique propose des rillettes, cuisses, aiguillettes, magrets, fritons, gésiers des canards Mulard, gavés à la ferme. Et le célèbre foie gras, sublimé par le chef du restaurant Le Chazal, en haut du village, qui en a la primeur !

La Bergerie des Guibertes. If you really want to discover some local cheese, you should drop by Franck and Odile's 'Bergerie des Guibertes', on the Guisane. But you won't find reblochon or raclette here; we're in the Hautes-Alpes! These dairy products are made from ewes' milk from the Lacaune race, the same stock as those that make Roquefort. Other than the cheese and yoghurt, their shop sells produce made from Mulard ducks, reared on the farm. The famous foie gras is prepared by the chef at Le Chazal restaurant. Farm shop opens daily from 10am to 12 noon and 4pm to 7pm.

Route du moulin, Les Guibertes

04 92 24 48 84 / 06 77 41 39 98

Vente directe à la ferme tous les jours
de 10 h à 12 h et de 16 h à 19 h

11 ► LES PISTES DE SKI DU MÔNETIER

Finie la beauté de la Haute Vallée où tout n'est que calme et volupté! Nous voici arrivés au village du premier Club Med à deux pas des Grands Bains de Môtier. L'antique Stabatio, halte sur la voie romaine du Lautaret, réunit toujours les adeptes des eaux naturellement chaudes. **Serre Chevalier 1500**, en dialecte remontées mécaniques, abrite le point culminant de la station de ski; le télésiège de l'Yret à 2830 m. Son front de neige dédié aux débutants est néanmoins une invitation à faire une halte au soleil.

Le Môtier pistes. The beauty of the Haute vallée, where all is calm and lush... is over! You've just arrived at the village with the first Club Med in the area, just by the Grands Bains de Môtier. What was STABATIO, a stop on Lautaret's Roman road, remains popular with those keen on hot water springs. Also known as Serre Chevalier 1500, this village has the highest point in the ski resort; the Yret chairlift at 2,830 m. At the foot of the slopes the beginner's zone is the ideal spot to relax in the sun.



12 ► LE MUSÉE D'ART SACRÉ ET LA CHAPELLE DES PÉNITENTS

Dans le dédale des ruelles du village, se niche le troublant **musée d'Art Sacré** où le visiteur est accueilli par le « petit peuple des Saints », un ensemble de statues en bois polychrome du XVI^e au XIX^e siècle, dont le concepteur de l'exposition a délibérément choisi de favoriser l'approche par le public afin de mieux révéler la qualité artistique des œuvres. Dans l'enceinte de la Chapelle des Pénitents, dédiée à Saint-Pierre Saint-Paul, venez donc admirer tous les trésors des trente et une églises et chapelles de la commune dont les célèbres tapisseries d'Aubusson du XVII^e.

The Sacred Art Museum, 'Chapelle des Pénitents'. In the labyrinth of street passages, is the Musée d'Art Sacré where visitors are welcomed by 'a small population of saints', a collection of polychrome statues from the 16th to 19th century, that have been deliberately chosen for their artistic quality by the exhibition creator. In the heart of the Chapelle des Pénitents which is dedicated to Saint-Pierre Saint-Paul, treasures from the 31 churches and chapels in the commune are displayed, including the famous Aubusson tapestries from the 17th century.

20, rue École, 05220 Môtier les Bains, 04 92 24 57 43



DECLIC

Immobilier

VENTE * LOCATION VACANCES



ET AUSSI...

PROGRAMME NEUF Les Tartalys

Livraison décembre 2015

Venez visiter notre appartement témoin !

CF Editions du Journal - Tél. 04 92 24 57 43

Allée des boutiques
Chantemerle • 05330 Serre Chevalier
Tél. 04 92 24 08 21 • declic-immobilier@wanadoo.fr

www.declic-immobilier.com



13 ► LES PISTES DE SKI DE FOND DU PONTILLAS

À Serre Chevalier, si un bon skieur peut s'offrir plus de 6000 m de dénivelée dans la journée, les skieurs nordiques ne sont pas en reste. La station dispose d'un « vrai » domaine de fond labellisé *France Ski de Fond* qui s'étend le long de la vallée, aux abords de la rivière. Au départ du Pontillas sur la commune de La Salle-les-Alpes, la piste bleue de fond La Guisane offre un parcours de 17 km aller/retour jusqu'au Casset.

The Pontillas cross country pistes. Not only is there an extensive area for downhill skiing in Serre Chevalier, there is also a lot on offer for cross country skiers. The resort's cross country area, which stretches along the valley, next to the river, has the France Ski de Fond label. Starting from Le Pontillas, in La Salle-les-Alpes commune, the blue cross-country run (La Guisane) is a 17 km return trip to Casset and back.



14 ► LES CANAUX D'IRRIGATIONS

L'eau, un bien précieux ! Que ce soit pour un usage ménager, pour abreuver le bétail ou irriguer les prés. La création des canaux, certains encore en eau de nos jours, en est la preuve. Les **canaux du Briançonnais** ont été creusés pour la plupart au XIV^e siècle avec de simples outils : pelles, pioches, serpes, marteaux, haches. Depuis sept cents ans, les hommes ont apprivoisé la rivière pour l'agriculture et par la suite pour l'industrie locale. C'est dans vallée de la Guisane que l'on retrouve la plupart de ces vestiges du temps passé. Aujourd'hui géré par des ASA (Associations syndicales autorisées) ils ont survécu aux extraordinaires mutations que le pays a connues. À la sortie de Villeneuve, le Grand Canal entame sa lente descente jusqu'à Puy Saint-Pierre au-dessus de Briançon. Un sillon à suivre en hiver pour une randonnée tranquille hors du temps.

Irrigation canals. Water is precious! Be it for household use, watering livestock or irrigating meadows. The construction of canals is proof of how important it has always been. The Briançon canals were mostly built in the 14th century with basic tools: spades, pickaxes, billhooks, hammers and axes. For 700 years men have tamed the river for agricultural use and then local industry. It is in the Guisane valley that we can find the remains of these past activities. Today run by the ASA, these canals have survived the extraordinary mutations that the country has gone through. At the exit to Villeneuve, the Grand Canal begins its slow descent down to Puy Saint Pierre, above Briançon. Worth following in the winter for a leisurely walk.

15 ► AU MOULIN BARON, RENCONTRE AVEC PAUL FINE

Passé le village de Villeneuve, le long de la Guisane, vous croiserez peut-être Paul Fine, artisan du bois à **Moulin Baron**. Il vous montrera alors son musée qui s'étend du pont jusqu'à sa scierie. Moteurs, roues, foulons, masques, premiers poteaux électriques ; il garde précieusement ses trésors d'une époque révolue, méthodiquement rangés sur la rive gauche de la Guisane. Près de son habitation, il protège amoureusement une vieille pierre à moudre le son, datant de 1571 et signée JBC. Un certain Jean-Baptiste Charbonnel dit le Baron possédait à l'époque toutes les parcelles du hameau qui porte aujourd'hui son nom.

The Moulin Baron and Paul Fine. Past the village of Villeneuve, along the Guisane, you may cross paths with Paul Fine, a wood artisan at the Moulin Baron. In his museum, which stretches from the bridge to the sawmill, are all his treasures, methodically displayed along the left bank of the Guisane. Close to his home, he lovingly protects an old millstone with the date 1571 and signed JBC. Jean Baptiste Charbonnel, also known as the Baron, owned all the plots of land in the hamlet which now bears his name.



16 ► LA FILATURE LONGO MAÏ

Dès le ^{XV}^e siècle, la Guisane fournit l'eau et l'énergie nécessaires pour activer les foulons et permet le développement de nombreuses industries textiles locales. En 1906, l'usine Blanchard à Chantemerle fait tourner son moulin, ses cardes et ses métiers à tisser. En 1976, **Longo Maï** achète la filature inactive depuis 1969. L'équipe, organisée sous forme de coopérative autogérée, met en pratique l'idée de transformer la laine des moutons de races locales en couvertures, pulls, chemises aux couleurs naturelles en vente directe et par correspondance.

L'énergie électrique provenant d'une turbine, toujours actionnée par la Guisane, assure ainsi l'indépendance énergétique de l'usine.

The mill and Longo Maï. From the 15th century, the Guisane supplied water and energy needed to work the watermills and allowed the development of many local textile industries. In 1906 the Blanchard factory in Chantemerle set its mill going. In 1976 Longo Mai bought the spinning mill which had been inactive since 1969. The team, organised as a self-managed cooperative, transform a local race of sheep's wool into covers, jumpers and shirts in natural colours – on sale at the factory shop and by mail. The electricity coming from the turbine, which is still activated by the Guisane, ensures that the factory is self-sufficient.

La Filature Longo Maï Chantemerle, Saint-Chaffrey,
04 92 24 04 43, www.filature-longomai.com ►►►

PRODUITS DU TERROIR



**CONFITURES
MAISON**

**PLATEAUX
RACLETES**

FONDUES

RÔTISSERIE

Spécialités
de montagne,
fromages,
charcuteries,
miel,
vins fins...

CHANTEMERLE
Allée des Boutiques
04 92 24 07 44

VILLENEUVE
Rue de la Guisane
04 92 24 83 89



17 ► LA YOURTE DE FLORENCE

En franchissant le pont sur la Guisane, vous passez de l'endroit à l'envers. Comprenez, le côté ubac, le moins exposé aux rayons du soleil dans le patois local. Ce quartier de Chantemerle regorge néanmoins de charme et vous permet de rejoindre la large piste qui longe la rivière en rive droite. Laissez-vous surprendre par la quiétude des lieux à seulement deux enjambés de l'olympique piste Luc Alphand. C'est ici que j'ai posé ma yourte mongole et que j'aime venir me ressourcer au son de la Guisane. Et que tous les soirs, je mène mes raquetistes contempler les merveilles du ciel haut alpin après un bel apéro dans la chaleur et la rondeur de mon habitation nomade.

The Yurt. On arrival at the Guisane Bridge, you go from 'l'endroit à l'Envers' which is patois for going from the sunny, south side of the mountain to the north side that gets the least amount of sun. This part of Chantemerle is overflowing with charm and allows you to join the piste which follows the river: a peaceful area, yet not far from the Luc Alphand Olympic piste. This is where I have set up my Mongolian yurt and where I like to come to recharge my batteries. Every evening I bring people here on snowshoes where they can enjoy the wonders of the alpine skies after a special aperitif in the warmth of my nomadic home.

Raquettes et Yourte : 06 24 40 58 11.
Apéro et goûter à la yourte. www.raquetteyourte.com

18 ► LA PREMIÈRE CENTRALE HYDRO-ÉLECTRIQUE

Frédéric Albert, homme d'invention et de génie, dirigeait la scierie du Pont-Carle quand il imagina de créer une microcentrale sur la Guisane. En 1912, la turbine alimentait la commune en électricité la nuit, et actionnait la scierie mécanique le jour. Quinze ans avant les autres communes du Briançonnais, Saint Chaffrey était électrifié. On distribuait une à cinq lampes par maison. Il n'y avait pas de compteur, la facturation de l'énergie électrique dépendait du nombre de points lumineux. On pouvait donc laisser les lampes éclairées toute la nuit sans qu'il en coûte davantage...

Cette usine, aujourd'hui vouée à accueillir des logements, aurait bien mérité de se transformer en musée !

The first hydro-electric station. Frédéric Albert, an inventor and a real genius, was running the sawmill at Pont-Carle when he decided to open a microhydro plant on the Guisane. In 1912 the turbine provided the commune with electricity during the night and ran the mechanics of the sawmill in the daytime - fifteen years before the other Briançon communes, Saint Chaffrey had electricity. 1-5 lamps were distributed to each home. There was no meter; people's bills depended on the number of lights they had. Lights could therefore be left on all night without costing any more... This factory is now accommodation but would have made a great museum!

19 ► AU GÎTE D'HÉLÈNE DE LA FERRIÈRE

Bien caché entre Pramorel et Fortville, le tout nouveau gîte de La Tour, du nom du lieu-dit où il se situe, ouvre aussi sa terrasse aux promeneurs pour une pause gourmande avec boissons et produits de pays à déguster. **Hélène de la Ferrière**, après avoir tenu un refuge d'alpage à la cime du Mélézet dans le Queyras, a posé son sac à deux pas de Briançon et à des années-lumière de la station de ski. Avec un peu de chance, vous aurez peut-être le plaisir d'écouter les notes échappées de son violon.

Hélène de la Ferrière's gîte. Well-hidden between Pramorel and Fortville, La Tour's new gîte is also open to hikers who can pop in for a meal and try some local produce. Having run an alpage refuge on the Mélézet peak in the Queyras, Hélène de la Ferrière has settled just next to Briançon, light years from the ski resort. With a bit of luck you may have the pleasure of hearing her play her violin.

Hélène de la Ferrière, La Tour,
Chemin de Fortville, 05100 Briançon
06 86 87 41 14, www.gitebriancon.com



Noëlle Oustry

Quel immense plaisir que de publier les travaux de Noëlle Oustry en cette édition d'Altus 2016 ! Installée depuis vingt-sept ans dans le Briançonnais dont seize en tant qu'institutrice à La Salle-Les-Alpes où elle a eu « *la joie d'enseigner et de voir grandir des centaines d'enfants* », Noëlle a réalisé ce carnet de voyage tout en finesse et en poésie. Une autre façon pour cette artiste de la délicatesse formée aux Beaux-Arts de Poitiers et Briançon, d'exprimer son attachement pour cette vallée et ses habitants et de laisser libre cours à ses pinceaux et crayons. « *De janvier à mars, je suis allée faire des croquis et des esquisses à l'aquarelle au bord de La Guisane. Je finissais mes peintures chez moi au chaud. Toutes les aquarelles sont réalisées sur des papiers entièrement humides, trempés dans une bassine d'eau pendant 10 minutes au moins* », explique t-elle du Maro, son autre pays d'adoption qu'elle sillonne et croque depuis plus de quarante ans.

What an honour to be able to publish Noëlle Oustry's work in this 'Altus 2016' edition! Having lived in the Briançon area for 27 years, 16 of which she was a school teacher at La Salle-Les-Alpes, where she "revell'd in teaching and witnessed hundreds of children grow up", Noëlle has created this travel journal both poetically and perceptively. Another means for this artist, whose finesse was developed at Poitiers and Briançon schools of Fine Art, to express her fondness for the valley and its inhabitants, and let her paint brushes and pencils run free. "From January to March I sketched and did watercolour drafts on the River Guisane. I would then finish the paintings off at home, in the warm. All the watercolours are done on damp paper, soaked in water for at least 10 minutes," she explains from Morocco, her other adopted country which she has travelled around and sketched for over forty years.



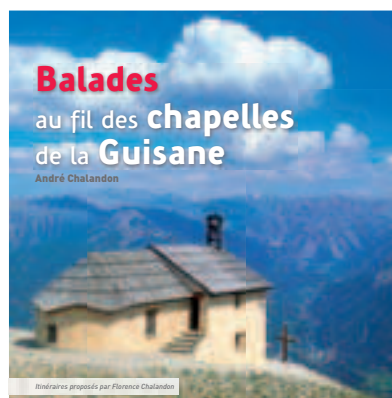
20 ► QUAND LA GUISANE DEVIENT DURANCE

En longeant la Guisane, après avoir franchi le pont de la Ribière, vous entrez dans Briançon. Bientôt la Guisane va se jeter dans **la Durance** pour une course endiablée jusqu'en Provence. Si vous souhaitez prolonger la magie de ce voyage, prenez la télécabine qui vous mène au pied du Prorel plus près de la bienfaitrice Notre Dame des Neiges. De là-haut, à vous le panorama grandiose sur le sud du Briançonnais, le pays du Pelvoux et le Queyras. Mais là, c'est une prochaine aventure !

When La Guisane becomes La Durance. Whilst following the Guisane, having taken the Ribière Bridge, you enter into Briançon s. The Guisane is about to join La Durance and head down to Provence. If you want to prolong the magic of this journey you can take the gondola to the foot of Le Prorel and Notre Dame des Neiges. Enjoy the incredible views over the South of Briançon, Pelvoux and le Queyras. But that's for another adventure!

UN CONSEIL

Partez tôt le matin ! L'orientation de la vallée accentue l'opposition entre l'adret et l'ubac et favorise l'ensoleillement matinal. Dès l'automne, le soleil se cache tôt dans l'après-midi, entraînant le refroidissement rapide du fond de vallée. Il faudra attendre le début du printemps pour profiter pleinement des rayons du soleil qui ont fait la réputation de la merveilleuse vallée de la Guisane.



Tip: Leave early in the morning! The orientation of the valley makes it sunnier in the morning. From the autumn the sun hides early in the afternoon and gets cold quickly in the lower valley. You have to wait for early spring to fully enjoy the sun's rays which have gone to make the reputation of the marvellous Guisane valley.

UN LIVRE

Balade au fil des Chapelles de la Guisane de André Chalandon, itinéraires proposés par Florence Chalandon. En vente chez les libraires de la vallée de la Guisane.

Balade au fil des Chapelles de la Guisane, by André Chalandon with itineraries suggested by Florence Chalandon. On sale at bookshops in the Guisane valley.

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 ?



1902 - A. Allemand, édité à Gap (Hautes-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 »



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.

nécessité
sur le goitre et le Crétinisme.Circulaire Du M^{re} 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 préminent 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 ou des nom & surnoms Des lieux	Désignation des membres de la famille atteints	Nom ou surnom Des champs-membres atteints	Âge	Nombre d'individus atteints		de Goitre & de crétinisme	de Goitre & d'idiotie ou Simbiellité	Lieu De Naissance	Lieu Où ils ont vécu depuis la naissance	Profession
				de Goitre	de crétinisme	de Goitre	d'idiotie ou Simbiellité			
				Sexe	Sexe	Sexe	Sexe			
				Masculin	Féminin	Masculin	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.

RAPPORT SUR LE GOITRE ET LE CRÉTINISME.				
NOMMÉS ET DÉSIGNÉS EN VERTU DE LA LOI DU 10 MARS 1850.				
N°	Commune	Population	Nombre de crétins	Nombre de goitreux
1	Albion	122 117	2 747	22,1
2	Albi	271 002	4 740	18
3	Alfortville	287 174	2 034	6,8
4	Alfortville	137 973	200	0,2
5	Alfortville	240 202	1 443	6
6	Alfortville	143 949	406	0
7	Alfortville	281 000	2 307	8,2
8	Alfortville	229 473	2 141	9,3
9	Alfortville	122 000	1 221	1,0
10	Alfortville	120 010	200	0
11	Alfortville	272 040	2 841	10,4
12	Alfortville	290 200	4 207	14,5
13	Alfortville	220 000	1 127	5,1
14	Alfortville	220 000	1 127	5,1
15	Alfortville	220 000	1 127	5,1
16	Alfortville	220 000	1 127	5,1
17	Alfortville	220 000	1 127	5,1
18	Alfortville	220 000	1 127	5,1
19	Alfortville	220 000	1 127	5,1
20	Alfortville	220 000	1 127	5,1
21	Alfortville	220 000	1 127	5,1
22	Alfortville	220 000	1 127	5,1
23	Alfortville	220 000	1 127	5,1
24	Alfortville	220 000	1 127	5,1
25	Alfortville	220 000	1 127	5,1
26	Alfortville	220 000	1 127	5,1
27	Alfortville	220 000	1 127	5,1
28	Alfortville	220 000	1 127	5,1
29	Alfortville	220 000	1 127	5,1
30	Alfortville	220 000	1 127	5,1
31	Alfortville	220 000	1 127	5,1
32	Alfortville	220 000	1 127	5,1
33	Alfortville	220 000	1 127	5,1
34	Alfortville	220 000	1 127	5,1
35	Alfortville	220 000	1 127	5,1
36	Alfortville	220 000	1 127	5,1
37	Alfortville	220 000	1 127	5,1
38	Alfortville	220 000	1 127	5,1
39	Alfortville	220 000	1 127	5,1
40	Alfortville	220 000	1 127	5,1
41	Alfortville	220 000	1 127	5,1
42	Alfortville	220 000	1 127	5,1
43	Alfortville	220 000	1 127	5,1
44	Alfortville	220 000	1 127	5,1
45	Alfortville	220 000	1 127	5,1
46	Alfortville	220 000	1 127	5,1
47	Alfortville	220 000	1 127	5,1
48	Alfortville	220 000	1 127	5,1
49	Alfortville	220 000	1 127	5,1
50	Alfortville	220 000	1 127	5,1



ALPES et Midi

Directeur :
Louis JEAN (1951)

Directeur-Gérant responsable :
Albert JEAN

6, avenue Jean-Jourès — 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 très malheureux compatriotes porteurs de goîtres dont le plus petit avait le volume d'une tête humaine et d'autres, à lobes multiples, dépassaient jusqu'au bas du sternum. Complices de cette épidémie, ces goîtres réduisaient leurs porteurs à la mendicité (La Sécurité Sociale n'était même pas pensable) d'où leur habitat sur la route pour solliciter les passants.

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

Fait curieux, Saint-Chaffrey, comme La Pisse, en Vallouise (devenue pudiquement le Pelvaux), 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 épidémie 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 strictionne hypertrophiant ainsi, peu à peu, la glande thyroïde !

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

Mais, de tous temps, c'est l'eau de location 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 goitrigène de la Suisse, le fluorure naturel et disparaît les goîtres en incorporant d'iode de l'ordre de polonium ou sel de cuisine ainsi sa distribution aux épiceries. Rien de comparable ne fut fait à Saint-Chaffrey où pourtant le goitre s'en a pas moins disparu ?

Cette en quatrième page

Pages libres des

ECRIVAINS DAUPHINOIS

M. René Escallier, président de la Société des Ecrivains dauphinois, nous annonce la publication prochaine d'un numéro spécial des « Pages libres » (132 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. Lebas, C. Hervet, V. del Lillo, G. Gariel, G. Lefebvre, E. Guillot, F. Vermaire, Pierre Girardot, René du Bess, poèmes de M. Gaillard, Y. Fux, L. Guigo-Guimasson, Louis A. Robert, Et voici, par Marius Radlet, directeur des « Pages libres », la présentation de Stendhal :

REFLEXIONS LIMINAIRES

Il est, ici-bas, une espèce d'Enfer, — d'après, de vitesse, de gloire. La plupart des hommes l'habitent, yeux fermés, veste bout, et ils le parcourent jusqu'à la culbute. — Combien ! poètes mécaniques, champions du muscle, écrivains de balivernes, fantômes de la scène, douces de l'écran, gu-

guis de la rue — (l'airbag), tout un troupeau d'effrayants bêtes...

Mais il est, ici-bas, une espèce de Paradis. Il est dans la vieillesse humaine, l'ampleur de la tête, la dextérité de la main, le battant du cœur. Bâtes ceux qui le connaissent : quelques artistes (musiciens, peintres, sculpteurs, etc.), tous les Poètes, dont la mission est de transcrire le Bâle 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 l'Alsace centriste. Ignorance normale. Le Dauphiné n'était pas — et il s'est enraciné — qu'un nid touristique. Le long du Rhône, Vienne et Valence s'élevaient vers Lyon, dans leur montagne, Gap s'élevait vers Sisteron. Embrun et Briançon s'élevaient 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'était du Dauphiné, que ses paysages, poèmes sans peine. (Je préfère sans à Paris d'Alain de Gaulle.

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.

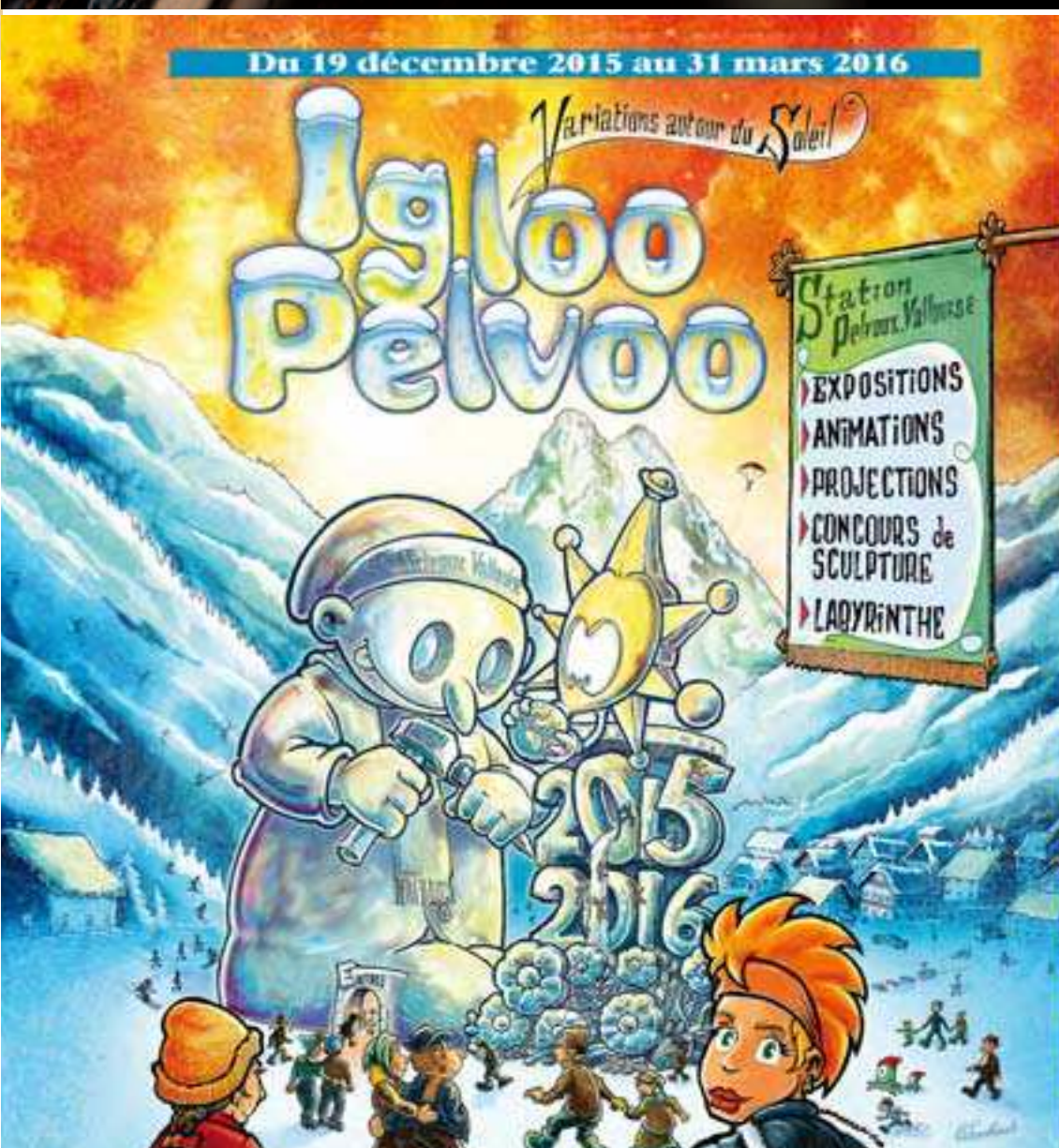
Une vaste campagne au goût d'embruns, combinée à l'évolution des mœurs, l'exode rural, le brassage des populations, l'émergence du confort et de l'hygiène dans les foyers ont rapidement endigué le phénomène. Les goitreux et crétins ont disparu, les Alpes sont sorties de la misère, l'or blanc a enseveli 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

REFUGE du CADRE

ATELIER
D'ENCADREMENT

rue centrale
briançon
04 92 51 95 67



AU CŒUR DES HAUTES-ALPES
AU PIED DES PISTES DE PELVOUX-VALLOUISE

Découvrez
notre igloo géant sculpté



Tout au long de l'hiver,
des œuvres d'artistes haut-alpins exposées,
un labyrinthe plein de surprises
des espaces de jeux et de découvertes,
des animations pour tous les âges
et une buvette pour se réchauffer !

Retrouvez le programme sur
www.tourisme-valloise.com
ou contactez nous au 04 92 23 36 12

la Vallouise
un territoire d'exception

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



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”



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! ■

1

Restaurant

La

Manouille

Service de 18h à 23h

Tradition & Cuisine de Terroir

Spécialités de Montagne

Rue du Vieux Village - Villeneuve

04 92 20 96 12 - 06 83 24 31 08

Serre Chevalier - www.la-manouille.com

TAXI

Vallée

Taxis, Transports de personnes, T.A.P 7/7

Tous Transports Nationaux & Internationaux

Gares et Aéroports

Véhicules tous comforts

De 1 à 12 places

Service à la Carte

Info : 06.03.05.61.44

www.allotaxis-serrechevalier.com

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

➤➤➤ 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.

« 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. »

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!

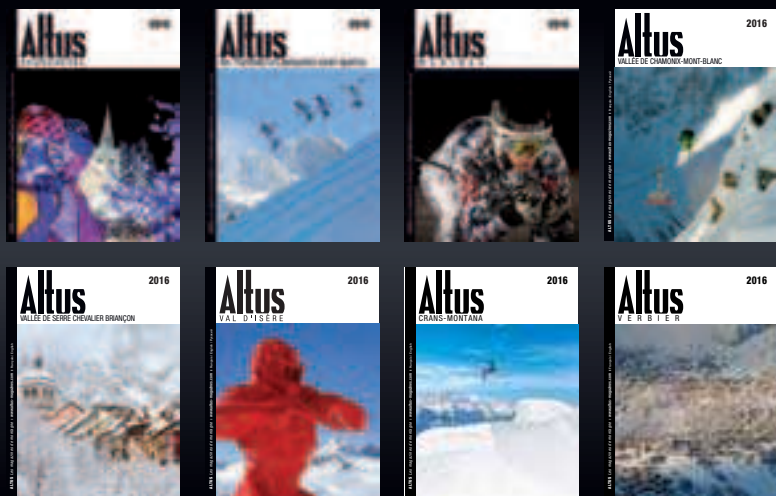
Bolt upright and motionless, the marmots keep a lookout, almost invisible with their tawny-coloured coat that blends into the surrounding landscape. If they see a walker arrive in the distance, an eagle's shadow or a lurking fox, they let out a loud whistle which resonates across the valley, and the 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 >>>



Partout dans le monde sur / All around the world on

www.altus-magazines.com

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

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



**Blue
BIRD**

COCKTAILBAR

#esprit créatif, #libre et #intimiste,

laissez-vous guider vers de nouvelles saveurs...

Le Monétier Les Bains
04 92 24 57 78

bluebird.cocktailbar@gmail.com

*C'est autour d'une table
que les amis savourent
le bonheur d'être ensemble.*



TABLE GOURMANDE DU CHAMOIS QUI FUME

04 92 24 50 66

OUVERT HIVER/ÉTÉ • ACCÈS PIÉTON

AU SOMMET DU TÉLÉSIÈGE DU BACHAS À MONÉTIER-LES-BAINS

WWW.RESTAURANT-SERRE-CHEVALIER.COM

facebook
@serre_chevalier

➤➤➤ 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 Vireille

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



L'immobilière des Hautes-Alpes

www.immobilieresdeshautesalpes.fr

Les Sommets de l'Immobilier

Syndic de Copropriété

Gérance

Location

Vente



Centre Commercial Pré-Long
05240 La Salle les Alpes
+33 (0)4 92 24 70 46

entre
TRADITION



MENUISERIE • EBÉNISTERIE

Fabrication sur mesure en neuf et rénovation
Accompagnement projets
Cuisines - Salles de bains - Agencements - Dressings
Meubles - Escaliers - Portes intérieures

JOINERS AND CABINET MAKERS
Global project management
Bespoke furniture, new and restored
hand made in our workshop

Salles exposition : 7h à 12h et de 13h30 à 18h / Du lundi au vendredi
Visit our showroom at : Atelier de Roche - 04 92 23 02 08
contact@atelierderoche.com - 05120 l'Argentière la Bessée



et lignes
CONTEMPORAINES





Gourmandises étoilées

Seul restaurant étoilé de Briançon et Serre Chevalier, Le Pêché Gourmand honore la gastronomie française au pied des pistes. Entre cuisine traditionnelle et créativité débridée, Sharon et Jimmy Frannais proposent une escapade gourmande, parfois loin des chemins tracés. Une expérience qui vaut le détour.

La caille farcie en petit chou et son jus de truffe s'invitent en élégance sur la nappe blanche de ce raffiné établissement, chic et design. Sous la voûte, les murs de tissus rouges tendus répondent à la modernité des mets savamment concoctés par Sharon et Jimmy Frannais. Au Pêché Gourmand, la gourmandise n'est décidément pas un péché, mieux, elle est même couronnée d'une étoile par le Guide Michelin. Les arguments savoureux attestent que le restaurant de Briançon a bien sa place parmi les 580 élus français auréolés du prestigieux macaron – 62 établissements 2 étoiles, 27 triplement étoilés.

Le voyage en terre épicurienne s'alanguit après la dégustation d'un foie gras poêlé, zestes d'oranges confites, vinaigrette à l'hibiscus et rhubarbe... qui dévoile la créativité, légère et délicate, de la chef de cuisine. Car ici, en ce lieu simple et sans prétention, mais totalement repensé par les architectes d'intérieurs d'En Perspective, c'est une femme qui est aux commandes du piano. >>>

La minutie, l'élégance,
le goût, les ingrédients
de la réussite des Frannais.
*Meticulousness, elegance, taste:
the recipe for the Frannais'
success.*





➤➤➤ Sharon est australienne. N'y voir aucun inconvénient pour se hisser au firmament de la gastronomie française, bien au contraire. « *L'Australie n'a pas de cuisine propre héritée d'une longue tradition. Sa singularité culinaire réside plutôt dans ses emprunts et influences asiatique, américaine, italienne, et bien sûr française* », explique-t-elle sans complexe.

PARCOURS SANS FAUTES

Une world cuisine propice à un apprentissage tous azimuts. Curieuse, la jeune chef passionnée et combative se frotte aux fourneaux d'un chef français en Australie, puis s'émancipe aux États-Unis et au Canada, avant de poser ses couteaux en Angleterre, dans le bistrot du premier chef anglais 3 étoiles, Marco Pierre White, personnage haut en couleur à la dégaine de rock star, trublion survolté à la gloire aussi bien culinaire que télévisuelle. Sharon apprend, s'endurcit, crée, écoute, répète. Devient sous-chef au Capitol, restaurant londonien 2 étoiles. La langoustine

snackée, émulsion de Saint-Jacques, main de Bouddha et mousseline de petits pois et menthe se déguste comme un clin d'œil à son passé formateur outre-Manche.

Puis l'histoire s'accélère et le menu prend des allures hexagonales. Le pigeon aux morilles fourrées au foie gras et sa crème de topinambour trahissent le parcours de Sharon. « *À partir de 2004, j'ai rencontré Jimmy au Relais de Pigasse (1 étoile) dans le sud de la France où j'étais chef de cuisine et lui chef pâtissier. Ensemble, notre duo personnel et professionnel* ➤➤➤

Au Pêché Gourmand, la gourmandise n'est décidément pas un péché, mieux, elle est même couronnée d'une étoile par le Guide Michelin.

Pendant que Sharon prépare une truite en mousseline de Saint-Jacques, Jimmy s'attelle, concentré, à la mise en scène de son cigare, son dessert signature.

While Sharon prepares trout with a scallop mousseline, Jimmy focuses on assembling his 'cigar': his signature dessert.



L'obstination paye. En 2014, la première étoile tombe. Historique à Briançon. Une première des premières.

Pigeon, Saint-Jacques, truites du pays, foie gras, truffes, morilles, les produits sont savamment sélectionnés à la hauteur de l'étoile qui couronne le Pêché Gourmand.

Pigeon, scallops, local trout, foie gras, truffles, and morels: the produce is skilfully selected to measure up to the Pêché Gourmand's Michelin star.

» a ensuite passé deux ans à Saint Barthélemy jusqu'à notre arrivée en 2007 à Montgenèvre. » Une aventure qui les fixe en Briançonnais et leur donne les ailes pour ouvrir en 2010 leur propre restaurant, « un lieu en écho à notre cuisine : épuré, contemporain, précis. » Alors que les fraises Chantilly à la crème de rose et son sorbet à l'hysope glissent sur les cuillers, Jimmy, l'homme du sucré prend le relais. « J'ai fait l'école hôtelière, puis un BTN et un BTS, j'ai touché à tout, fait mes armes en Belgique, à La Rochelle, aux Menuires, à Toulouse aux Jardins de l'Opéra (2 étoiles), dans l'atelier pâtisserie de La Tour d'Argent, à La Côte

Saint-Jacques à Joigny (2 étoiles) en tant que second chef pâtissier, chocolatier, boulanger jusqu'au Relais de Pigasse où, chef pâtissier, j'ai connu Sharon. »

DISTINCTIONS MÉRITÉES

Une combinaison de deux parcours sans fautes exaltée par les sentiments, le plaisir de travailler ensemble, le désir de mener projet à deux, coûte que coûte. Le résultat est là, Le Pêché Gourmand est l'alchimie des chemins mêlés de la passion. Les créateurs de goûts s'en donnent à cœur joie et déclinent leurs collections au fil des saisons. En 2012, un Bib Gourmand salue leur travail, mais la route est encore longue pour séduire les Briançonnais et faire tomber les *a priori*. Jimmy et Sharon, des prénoms que d'emblée la clientèle de fins gourmets refuse d'associer à la cuisine française. Le couple ne tombe pas la toque et poursuit son exploration sans frontières des saveurs, le nez rivé sur les assiettes. L'obstination paye. En 2014, la première étoile tombe. Historique à »



Marianne DUBOST

TAPISSIER - DÉCORATEUR

Réfection et vente

de sièges, canapés

Rideaux

Travaux sur mesure

Tissus d'ameublement

Création luminaires



Quartier de Mallefosse

Route d'Italie

05100 Briançon

04 92 50 33 23

06 84 20 72 73

www.tapissier-decorateur-briancon.fr



« Nous proposons une expérience culinaire, un voyage. Il s'agit de satisfaire la curiosité et le plaisir. De déguster. »

»»» Briançon. Une première des premières. Le coup de pouce salvateur pour les Frannais. Décomplexés, ils osent en toute liberté, surprennent avec audace, ne dérogent pas à leurs valeurs : précision, exigence, créativité, respect du produit.

COMPLICITÉS CROISÉES

Une partie de ping-pong aux longs échanges lors de laquelle la balle rebondit de continent en continent, de traditions en créations. Le homard se pare d'épices thaïes, les ris de veau croustillent d'amandes et de gingembre, le veau rencontre anchois, olives et câpres, la soupe de poisson est froide et décomposée...

Ici, on ne mange pas, on déguste, on voyage, on découvre, on s'anime. « Nous proposons une expérience culinaire. Il s'agit de satisfaire la curiosité et le plaisir. » Quitte parfois à déconcerter. Le dessert signature de Jimmy a en effet de quoi surprendre. « On adore ce Cigare ou... on le déteste », reconnaît-il ! Sur l'assiette, un tube croustillant garni d'une crème onctueuse parfumée au cognac représente un cigare, un mélange d'épices concassées en guise de cendres, un biscuit allongé rougi en son extrémité pour l'allumette, une glace parfumée à la feuille de tabac emprisonnée dans la fumée... une audace qui se joue des codes et flirte avec les limites du politiquement correct. « J'assume ce dessert étonnant et gustativement intéressant. Il est plébiscité par nombre de nos habitués. »

Pas de doute, Jimmy et Sharon aiment les surprises, voire les transgressions. « Il faut s'amuser, emprunter de nouveaux chemins sans pour autant oublier nos classiques et sublimer les recettes traditionnelles. » Le grand »»»

Au Pêché Gourmand, les desserts sont la chasse gardée de Jimmy, maître pâtissier alors que son épouse Sharon a endossé la toque de chef.

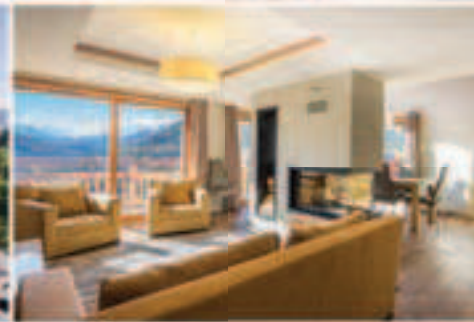
At the Pêché Gourmand master pâtissier, Jimmy, makes the desserts whilst his wife, Sharon, runs the show as chef.

BRIANÇON

Domaine de Serre-Chevalier

Résidence «l'Etoile de Briançon»

Chalet sur le toit à vendre
T5 duplex contemporain
vue panoramique



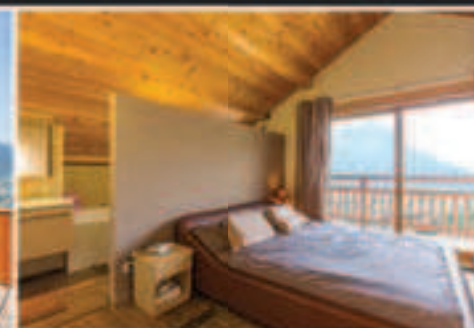
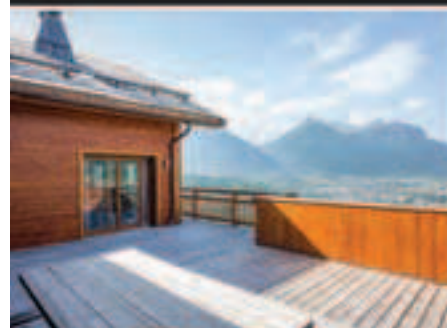
Sur les hauteurs de la ville, prestigieux T5 en Duplex,
en dernier étage d'une résidence récente.

Prestations haut de gamme.

147m² + 30m² inférieurs à 1m80

Terrasse de 80m² , cave, cellier et garage.

Classe DPE : D



Prix : 720 000€

Contact : 06 45 12 44 92



« Il faut s'amuser, emprunter de nouveaux chemins sans pour autant oublier nos classiques et sublimer les recettes traditionnelles. »

Un couple franco-australien uni en cuisine comme dans la vie, animé par la même passion de la gastronomie.
A Franco-Australian couple united both in their cuisine and in life. They are both equally passionate about gastronomy.

CONTACT

Le Pêché Gourmand
2, route de Gap
05100 Briançon
Tél. : 04 92 21 33 21

►►► écart est souvent exquis. D'autant qu'il est réalisé avec pléthore de produits frais et locaux : viandes Pâtur'Alp, truites de Châteauroux-les-Alpes, œufs d'Eygliers, fromages des fermes alentour, légumes du marché. « Nous avons le souci de donner le meilleur de nous-mêmes, et ce depuis toujours, avant notre première étoile. Cette distinction vient saluer et récompenser notre travail et notre passion. » Une exigence quotidienne qui s'applique aussi à la carte des vins. « Nous la travaillons, en permanence », affirment-ils de concert. Le duo est amateur, et cela se lit sur la carte. Aujourd'hui, plus de 140 références contre 75 il y a quatre ans. Toutes les régions de France sont représentées et des vins italiens rappellent que Briançon est à quelques encablures de la frontière. Une carte qui traduit les coups de cœur de la maison pour des petits producteurs dénichés lors d'escapades gourmandes. De quoi accompagner le réveil des papilles ! ■

Texte : Marie-Stéphane Guy | Photos : Thibaut Durand



enperspective

De l'esquisse
à la maîtrise
d'œuvre

www.enperspective.fr



3 place gallice bey

05100 briançon

04 92 21 19 93



Michelin star treats

The only Michelin starred restaurant in Briançon and Serre Chevalier;
Le Pêché Gourmand serves French haute cuisine at the foot of the slopes.
 Traditional cuisine combines with unrestrained creativity. Sharon and Jimmy Frannais
 offer a gourmet journey which is well worth the trip.

Cabbage stuffed quail with a truffle jus is presented with elegance in this refined, chic and trendy restaurant. Below the vaulted ceiling, the red walls echo the modern dishes which are skilfully concocted by Sharon and Jimmy Frannais. Their restaurant, “*Le Pêché Gourmand*” has been given a well-earned Michelin star putting it amongst the other 580 French Michelin starred restaurants – 62 with 2 stars and 27 with 3 stars.

In this unpretentious restaurant, which has been designed by interior designers, *En Perspective*, pan-fried foie gras, confited orange zests and a hibiscus and rhubarb vinaigrette unveil the delicate creativity of the chef – a woman. Sharon is Australian and has felt totally undaunted in striving for the upper echelons of French cuisine. “Australia doesn’t really have its own traditional cuisine. It is unique in that it is influenced and borrows from Asian, American, Italian and of course, French cuisine,” she explains.

A PERFECT TRACK RECORD

World cuisine allows for an incredibly rounded apprenticeship. As a young chef she began by working in a French restaurant in Australia, then set off to the States and Canada before settling down in England in Marco Pierre White’s three star restaurant. Sharon learnt, toughened up, created, listened, and practised. She then became sous-chef at ‘*Capital*’, a two star London restaurant.

Then everything picked up a pace and the menu took on a more French touch. “In 2004 I met Jimmy at the *Relais de Pigasse* (1 star) in the South of France where I was chef and he was patisserie chef. Together, as a couple, we then spent 2 years at Saint Barthélemy until coming to Montgenèvre in 2007.” In 2010 they opened their own restaurant, “a place that echoed our cuisine: pure, contemporary and precise.” Here Jimmy rounds off meals to the same exacting standards with, for example, his strawberries and rose

whipped cream and hyssop sorbet. “I went to hotel management school then did a BTN and a BTS, and had a go at everything, learning in Belgium, La Rochelle, Les Menuires, Toulouse at the two star *Jardins de l’Opéra*, at a pâtisserie workshop at the two star *La Tour d’Argent*, at *La Côte Saint-Jacques* in Joigny (2 stars) as second patisserie chef, chocolatier and baker until getting to the *Relais de Pigasse* where I met Sharon.”

A WELL DESERVED AWARD

It was the culmination of two incredible journeys, built-up by emotion; the pleasure of working together; and the desire to work as a team, come what may. And the result is *Le Pêché Gourmand*. In 2012 the Bib Gourmand recognised their work but there was still a long way to go to impress the Briançonnais and get them to drop their prejudices. Jimmy and Sharon were names which the fine dining world refused to associate with French cuisine. The couple didn’t give in

“It’s about having fun and going in new directions whilst not forgetting the classics and enhancing traditional recipes.”

and continued to explore flavours from around the world. Their work paid off. In 2014 they got their first Michelin star which made history in Briançon, and was their saving grace. Uninhibited, they experiment freely, though never departing from their values: precision, high standards, creativity and a respect for the produce.

A CONVERGING PARTNERSHIP

Moving backwards and forwards between continents, traditions and creations: their lobster comes alive with Thai spices; crunchy sweetbreads with almonds and ginger; veal with anchovies, olives and capers; a cold, deconstructed fish soup... One doesn’t simply eat here; one savours, travels, discovers and is roused. “We offer a culinary experience. It is about satisfying curiosity and joy.” And sometimes it’s even confusing: Jimmy’s desserts certainly surprise. “You either love the *Cigare*... or you hate it,” he says! On a plate a crunchy tube decorated with Cognac infused cream resembles a cigar – a mix of spices are crushed up to look like ash and a long thin biscuit with a red tip is the match. It is served with a tobacco leaf perfumed ice-cream, trapped in smoke... a certain daring which pushes the limits of political correctness. “I take full responsibility for this intriguing tasting dessert. It has proved to be very popular with a number of our regulars.”

There is no doubt that Jimmy and Sharon like surprises and pushing limits. “It’s about having fun and going in new directions whilst not forgetting the classics and enhancing traditional recipes.” Such diversity is often a success. No less so because it is achieved using fresh local produce: meat from the Pâtur’alp, trout from Châteauroux-les-Alpes, Eyglers eggs, cheese from surrounding farms and vegetables from markets. “We have always worked on giving our very best, even before our Michelin star. The star has paid tribute to our work and our passion.” The high standards also come through on the wine list. “We work hard on it all the time,” he confirms. Today there are over 140 wines (4 years ago there were only 75). All French regions are represented as well as some Italian wines reminding us that Briançon is not far from the border. It is a menu which includes some of their personal favourites, discovered on gourmet escapades to small, unknown producers. A perfect accompaniment for a gustative experience! ■



**BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR**

SOCIÉTÉ ALPINE DE BOUCHERIE
DEPUIS 1970

**VIANDES
DE NOS ALPAGES**

**CHARCUTERIE
MAISON**

Produits des Hautes Alpes
Fromages, confitures, miels, vins, génépi, bières...

17, rue des Lampiers, Ctre Cial Sud, Briançon
04 92 23 10 09

Lundi au jeudi
8h30 > 12h15
14h30 > 18h30
Vendredi et Samedi
8h30 > 12h15
14h30 > 19h
Fermé le dimanche



Le Lapon, *saison 2*

Viandes et Fromages des Alpes

Légumes du marché

Variations de Foies Gras Maison

Spécialités de Montagne

Truffes Melanosporum

Ambassadeur des Vins de Rotschild

Appellation "Restaurant de Qualité"



Le Lapon's Café

Cafés américains *saison 1*

Thés d'hiver (Thé Chai...)

Sandwiches Premium chauds et froids

- Au foie gras
- Au Roast Beef des Alpes
- "Non Stop Tartiflettes" de 11h à 17h
- etc

Soupes "Maison"

Desserts maison à emporter



Bravo !

47 voyageurs ont donné la note
« Excellent » à votre
établissement





Le Bivouac

Perché à 2300 mètres, à l'arrivée du télésiège de la Casse du Bœuf, ce beau chalet de mélèze propose une cuisine d'excellence. Thierry Francou et son équipe vous accueillent dans trois espaces adaptés à différents budgets. Sur la terrasse donnant sur les pistes, le snack offre aux skieurs pressés paninis et crêpes. Au self-service, plats traditionnels de montagne: tartiflette, lasagnes, ainsi que grillades, salades et plats du jour vous régaleront. Au restaurant, Laurent, le nouveau chef propose une cuisine semi-gastronomique parsemée des influences des montagnes d'ailleurs. Un chalet et un accueil inspiré du maître des lieux, moniteur de ski et guide de haute montagne, pour qui les intersaisons s'étirent sur les sommets du monde. Des voyages, des expéditions, des treks qui se lisent dans la cuisine et sur les murs de la maison. Pour cet hiver, une nouvelle terrasse panoramique donnant sur le snowpark avec une magnifique vue qui s'étend jusqu'à l'Italie!

Suggestions :

- Au self: confits, andouillettes, lasagnes.
- Au restaurant, la fameuse « Potée du Bivouac », la fondue aux cèpes, ou le filet mignon au Prosciutto.
- At the cafeteria, try a French andouillette sausage or confit of various meats.
- In the restaurant, try one of the Bivouac specialties: "La Potée", cheese fondue with cep mushrooms or prosciutto fillet steak.

Set at 2300m elevation at the top of the Casse du Bœuf chairlift, this beautiful larchwood chalet offers excellent, homemade food. Thierry Francou and his team welcome you in three distinct areas, one for each budget. On the terrace facing the slopes, have a quick Panini or pancake. The cafeteria has dishes of the day, grilled meat, pasta, salads and pastries. In the restaurant part, new chef Laurent has composed a semi-gastronomic menu influenced by mountain regions worldwide. The owner is a ski instructor and mountain guide and spends the inter-seasons exploring mountains around the world. Travels, expeditions and treks that are reflected on the menu and in the restaurant décor. This winter, a new panoramic terrace overlooking the snowpark and with magnificent views all the way to Italy!

Restaurant d'altitude,
arrivée du télésiège de la Casse du Bœuf.
Tél. : 04 92 24 87 72 ou 06 09 78 48 75



L'Étage

Sur deux étages, faisant un clin d'œil à l'Italie voisine, ce très beau restaurant qui se situe dans une ancienne bâtisse aux vieux planchers montagnards vous accueille dans son décor montagnard au cœur de la Gargouille de la cité Vauban! Notre chef a su préserver les recettes d'antan et vous conduira à la découverte du territoire alpin avec la quintessence de ses origines transalpines jonglant entre parfum d'Italie et terroir de montagne. Vous découvrirez des recettes d'exception, une cuisine saine et authentique. L'Étage vous propose aussi différentes sortes de fondues, dont la fondue briançonnaise aux cèpes et morilles, sa fameuse raclette sur rampe, un large choix de desserts « maison » et nouveauté: le Bois Blond cuit au four ou le Mont d'Or.

Suggestions :

- Sauté de sanglier façon médiévale aux épices fines; Civet de chevreuil cuit doucement à l'ancienne et polenta; Côtes d'agneau des Hautes-Alpes, en croûte de pistaches épicées; Magret de canard rôti sauce au balsamique et miel de montagne; Plancher des Alpes avec tourtons du Champsaur et raviolis; Pierrade aux trois viandes; Fondue suisse.
- Medieval wild boar stew with fine herbs, venison casserole with polenta, regional lamb chops in a spicy pistachio crust, Roasted duck's breast in a balsamic vinegar and honey sauce, Alpine platter with Champsaur fritters and Raviolis, three-meat hot stone, Swiss fondue.

On two floors, and flirting with neighbouring Italy, this cosy restaurant is housed in an old building with wooden floors in the old town of Briançon. Our chef has revived ancient recipes and will take you on a journey through the entire Alpine territory. Sample the fabulous meals, prepared with healthy and authentic ingredients. L'Étage also offers different types of fondues, some with mushrooms, as well as traditional raclettes, a fine selection of homemade desserts and oven-baked Bois Blond or Mont d'Or cheese.

Advance booking recommended.

35, Grande Rue, Briançon
Réservation conseillée.
Tél. : 04 92 23 09 22

GUIDE

Restaurants & Bars



Le Loup Blanc

La nouvelle direction poursuit l'aventure culinaire de ce restaurant de cuisine raffinée avec la même ambition. Une continuité assurée par le même chef, Christophe, qui signe une carte toujours aussi gourmande. La noblesse, la qualité et l'origine des produits font ici la différence et le savoir-faire maison élève l'établissement au rang des très bonnes tables : l'omble chevalier ou le saumon sont fumés en cuisine, le foie gras est maison. La raclette est servie avec du fromage artisanal du Queyras et de la charcuterie prestige dont «Pata Negra», l'entrecôte est de race Angus et se découvre en version XL. Les pâtes flirtent avec cèpes et foie gras poêlé, et le risotto avec encre de seiche et brochette de crevettes. Dans un cadre montagnard cosy, on apprécie, près de la cheminée ou sur la terrasse plein sud face à la piste Luc Alphand, le menu Gourmand à 45 €, ou un maxi café gourmand à déguster après le ski. Belle carte de vins, champagne et alcools forts haut de gamme. Le midi : l'idée du jour est à 12 € et les formules à 16 € (plat+dessert) ou à 20 € (entrée+plat+dessert).

Suggestions :

- Côte de bœuf Rossini ; Saint-Jacques ; Poissons frais ou fumés maison ; Wolf Burger maison ; Spécialités montagnardes prestige (raclettes, fondues, tartiflettes, boîtes chaudes, Mont d'Or...); Copieuses salades gourmandes ; Desserts maison
- Rib steak Rossini ; Scallops ; Fresh or home-smoked fish ; Homemade 'Wolf' Burger ; Prestige mountain specialties ; Salad meals ; homemade desserts.

The culinary journey of refined food is carried on by the new owners of this charming restaurant with the same ambition as previous years. Continuity is guaranteed by the chef Christophe, who has stayed on. The quality and origin of the choice ingredients make a real difference and this is a restaurant fit for gourmets. The salmon is smoked in the kitchens, the foie gras is matched with various seasoning and flavours. The beef is Angus and the prestige raclette meal includes local cheese and quality hams. Try pasta with ceps and fried goose liver, or risotto with squid ink and a prawn skewer. The cosy mountain décor is the perfect setting to enjoy your meal and perhaps try the gourmet menu at 45€ by the fireplace or on the terrace facing the Luc Alphand piste, or a maxi gourmet coffee after skiing. Excellent wine and champagne menu and quality spirits. Lunchtimes: dish of the day 12€ and set menus at 16€ (main+starter) or 20€ (starter+main+dessert).

Place du téléphérique, Chantemerle

Ouvert 7/7 été comme hiver, midi et soir, boissons et pâtisseries maison de 16h30 à 18h30. Réservation recommandée.

Tél. : 04 92 24 14 27



Le Croque en Bouche

Désormais aux commandes de la crêperie du pied des pistes de Chantemerle, Nathalie et Patrice continuent de souffler un vent breton en vallée de Serre Chevalier ! Crêpes et galettes originales, gourmandes, élaborées avec des farines de qualité, et garnies avec des préparations maison se dégustent de midi à 22 heures avec une bolée de cidre de préférence. À la carte de ce petit établissement pourvu d'une plaisante terrasse, on sert aussi une cuisine brasserie : omelettes, spécialités montagnardes, salades repas, magret de canard... L'après-midi, c'est ici qu'il est agréable de goûter d'une crêpe, évidemment, mais aussi d'une pâtisserie, autour d'un thé ou d'un chocolat chaud. Un lieu sympathique qui propose des formules attrayantes pour tous les budgets, un menu enfant, un service continu et un implacable rapport qualité-prix !

Suggestions :

- Formules midi à 12,50 € (plat + dessert) et 16 € (entrée + plat + dessert).
- Formule après-ski (de 15 h à 18 h) : une crêpe + une boisson chaude.
- Lunchtime menu 12.50€ (main+dessert) or 16€ (starter+main+dessert).
- After ski menu (3pm-6pm) : pancake + hot drink

New owners of this creperie at the bottom of the slopes, Nathalie and Patrice continue to offer a piece of Brittany in Serre Chevalier Valley. Appetising sweet and savoury pancakes made with quality flour and home-made toppings are ready for order from mid-day to 10pm. Order a bowl of cider to go with your crêpe, like the French do. On the menu you will also find some French bistro food like omelettes, mountain specialties, salad meals or even duck's breast. In the afternoon, come for a pancake or a pastry and some tea or a hot chocolate. A friendly place with good value set menus and a children's menu. Non-stop service and unbeatable value for money.

Place du Téléphérique, Chantemerle
Réservation conseillée.

Tél. : 04 92 24 11 89



Le Lapon

NOUVEAU : Le Lapon propose désormais une offre «à emporter» sous l'appellation Lapon's Café où sandwiches haut de gamme, soupes et desserts maison sont à récupérer avant de monter sur les pistes. Fanas de ski profitez d'un repas de qualité sans perdre une minute de glisse ! Pratique et savoureux comme toutes les offres du Lapon réalisées à partir de produits issus des meilleurs producteurs (roastbeef des Alpes, jambon Serrano, fromages des Alpes...). Devenu une référence pour les amateurs de saveurs authentiques et de produits frais, Le Lapon est LE lieu où se retrouvent familles, amis, amoureux (réservez votre dîner St-Valentin!), locaux, vacanciers et même quelques champions olympiques ! Découvrez la nouvelle carte et la cave élaborée avec les Vins de Rotschild dont Le Lapon est ambassadeur pour la région. Une équipe qui met tout en œuvre pour toujours mieux vous servir.

Suggestions :

- Formule midi à partir de 14,90 € (plat + dessert) et «non stop tartiflette» 13,90 €, de 11h30 à 17h00.
- Spécialités montagnardes classiques ou revisitées. Cuisine d'influence italienne, provençale, lyonnaise. Déclinaisons de fondues et raclettes. Bœuf et burger des Alpes, foie gras maison, burger végétarien.
- Lunchtime menu from 14.90€ (main+dessert) and 'non-stop tartiflette' 13.90€ from 11.30am-5pm.
- Mountain specialties, both classic or with a modern twist. Menu inspired from Italy, Provence, Lyon. Various fondues and raclettes. Beef and burgers from the Alps, homemade foie gras, vegetarian burgers.

NEW: Le Lapon now has a takeaway menu named Lapon's Café with luxury sandwiches, soups and homemade desserts that can be picked up before heading up the mountain. Enjoy a quality meal and make the most of your skiing! Practical and tasty, just like all the food at Le Lapon. Only the best produce is used, like roast beef from the Alps, Serrano ham and local cheese. A firm favourite with local foodies, Le Lapon is popular both for families, groups of friends and romantic meals. Come and discover the new menu and the wine list created in collaboration with Vins de Rotschild. Le Lapon is their ambassador in the region. The team is always going out of their way to give you a wonderful meal out. Open daily, lunchtime and evenings.

1, place du Téléphérique, Chantemerle
Ouvert tous les jours, midi et soir.

www.lapon.fr

Tél. : 04 92 48 57 80



Blue Bird

En ce nouveau bar à cocktails, on descend comme dans un caveau de jazz pour découvrir, sous les voûtes, une carte de cocktails chics et originaux, classiques ou revisités. Le lieu, moderne et feutré, intimiste et cosy, est dédié au temps de l'apéritif et des soirées placées sous le sceau de la découverte de nouvelles saveurs. On y trouve une belle sélection de spiritueux, de vins du monde, et champagnes prestigieux. Dans les petits salons du Blue Bird, les discussions sont tranquilles, les moments se partagent comme les planches de dégustation. Un bar refait de neuf, moderne, mais chaleureux, où le café du matin a sa place autant que l'après-ski. Chocolat, vin chaud et pâtisseries se prennent à l'heure du goûter comme un prélude à la soirée. Un cocon assez chic où l'on se sent à l'aise et qui communique avec le pro-shop Mountain Hardwear.

Suggestions :

- Cocktails, vins, champagnes, planches de partage.
- Après-ski : vin chaud, pâtisseries, chocolat chaud maison.
- Cocktails, wine, champagne, platters to share.
- After ski: mulled wine, pastries, homemade hot chocolate.

A new cocktail bar with a jazz basement club feeling thanks to the vaulted ceilings. The cocktail menu has both chic, unusual, classic or innovative choices. The venue is modern and cosy, perfect for enjoying an early drink or spending a night out exploring new flavours. A good selection of spirits, wine from around the world and prestige champagne. Catch up with your friends, share a moment together and try one of the snack platters. Completely refurbished, this bar is modern and welcoming and is also great for a morning coffee or an after ski drink. Hot chocolate, mulled wine and pastries are available in the afternoon and early evening. This stylish and welcoming venue has a direct link with pro-shop Mountain Hardwear.

1, impasse de la Benoite, Monétier
Ouvert de 10 h à 12 h et de 15 h 30 à 1 h.
Tél. : 04 92 24 57 78



L'Échaillon

RESTAURANT D'ALTITUDE

C'est une belle adresse un peu en retrait de la piste des Fangeas, sur le domaine skiable de Villeneuve. Un chalet blotti à l'orée de la forêt, au calme, qui peut se targuer d'avoir une des plus belles vues de la vallée. Vincent, le patron des lieux, a choisi d'offrir à ses convives une cuisine de qualité soigneusement mitonnée, à déguster en terrasse ou au coin du feu. Blanquettes, feuilletés de saumon, tajines, daubes, poulet à la sauce écrevisse... la carte en dit long sur la volonté de servir sur les pistes des plats élaborés et cuisinés avec attention. Le service se fait donc à l'assiette et à table. En ce restaurant d'altitude très éloigné des snacks habituels, plats du jour et desserts maison se savourent dans une ambiance raffinée de montagne. À noter, une très belle carte de vins. Désormais, l'Échaillon est ouvert l'été !

Suggestions :

- Œufs cocotte aux truffes.
- Souris d'agneau au miel et romarin.
- Joints de porc confits aux girolles.
- Tartelettes aux fruits frais.
- Truffled eggs.
- Lamb shank with honey and rosemary.
- Confit of pork cheek with chanterelle mushrooms.
- Fresh fruit tartlets.

A great restaurant tucked away behind the Fangeas run, Villeneuve ski area. A wooden chalet with amazing views and framed by larch trees. Sit on the terrace or by the fireplace and let Vincent, the owner, serve you one of his delicious meals, cooked to perfection. Veal stew, salmon in puff pastry, tagines, chicken with crayfish sauce... the menu is testimony to the effort made to offer quality cuisine in a mountain restaurant. In this refined mountain atmosphere, take the time to sample one of the many excellent wines on offer to complement your meal.

The Echaillon is now also open in the summers!

Piste des Fangeas, Villeneuve
Tél. : 04 92 24 05 15



Le Pêché Gourmand

Dans ce restaurant étoilé, on laisse les produits parler d'eux-mêmes ! Pas de combinaison pléthorique de saveurs ; viandes, poissons, légumes, douceurs de saison et du marché sont traités avec respect et gourmandise. Le goût trône en maître au centre des assiettes concoctées avec passion et délice par Sharon pour le salé, et Jimmy pour le sucré. Le couple Frannais, uni en cuisine comme à la ville, s'amuse à nous étonner et à réveiller nos papilles en laissant divaguer son imagination et ses envies tantôt dans le terroir Haut-Alpin, tantôt sur les rives de la Méditerranée, quelquefois en Asie ou en Afrique et surtout au cœur du patrimoine gastronomique français. Côte de veau, volaille demi-deuil, Saint-Jacques, agneau de Vallouise, truites locales se présentent aux convives tout en finesse et en créativité. La carte des vins de plus de 130 références témoigne de la passion de ces brillants restaurateurs. Ils ont fait de leur passion leur vie, et vivent de leur passion !

Suggestions :

- Volaille de Bresse demi-deuil, sauce à la crème, petits légumes ;
- Marbré de foie gras et de ris de veau ; L'agneau de Vallouise en deux cuissons, le cigare mis en scène...
- Menus à 35€, 48€ et 65€ (7 plats et desserts).
- Truffled braised Bresse chicken, cream sauce, vegetables ;
- Foie gras and sweetbread ripple ; Vallouise lamb cooked in two times, cigar as a prop...
- Menus at 35€, 48€ and 65€ (7 courses).

This Michelin star restaurant, where the clean flavours of quality meat, fish, vegetables and seasonal products from the market are heightened to gourmet delights. Savoury dishes are prepared by Sharon, while Jimmy makes all the sweet courses. The Frannais couple work as a team in and out of the kitchen and enjoy creating new combinations for their guests, drawing inspiration in local traditions or from around the Mediterranean, but always on the foundations of the French gastronomy heritage. Veal chops, truffled braised chicken, lamb from Vallouise and local trout are all elegantly served. The wine list with over 130 entries reflect the enthusiasm and knowledge of these restaurant owners who are passionate about their profession. September - June open lunchtime and evenings Tuesday to Saturday. Summers open lunchtime and evenings Tuesday to Sunday.

2, route de Gap, Briançon
De septembre à juin : ouvert midi et soir du mardi au samedi. Juillet-août : ouvert midi et soir du mardi au dimanche.
www.peche-gourmand.com
Tél. : 04 92 21 33 21



Hôtel de La Chaussée

Un esprit chalet de montagne, un lieu pour vivre des moments conviviaux et agréables, un instant de saveurs gastronomiques. Dans une atmosphère chaleureuse, Raymond, Jean-Joseph et Marie-Ange Bonnaïffoux sont heureux de vous accueillir pour vous faire apprécier une table qui honore une cuisine de tradition et de gourmandise. Chaque recette est un pur bonheur : foie gras maison, menu Vauban, tartiflette, raclette, magret à l'orange, truite aux amandes, omelette norvégienne. Une carte de vins d'exception à déguster dans une ambiance feutrée. La tradition du vendredi, «La Marmite du Pêcheur», revisite la bouillabaisse pour les amateurs de poissons et de crustacés. La carte décline une cuisine raffinée, traditionnelle, montagnarde et gourmande. L'Hôtel de la Chaussée marie aussi l'alliance des saveurs pour vos réceptions : cocktails, buffets, déjeuners, dîners et vos repas de fêtes à travers, notamment, le menu Gourmet & Gourmand. Réservez votre table pour découvrir une cuisine authentique et savoureuse.

Suggestions :

- Velouté de potiron. Trilogie de foie gras maison. Truite de pays aux amandes avec ses légumes. Coquilles Saint-Jacques (maison). Tournedos aux poivres verts ou morilles. Magret de canard à l'orange.
- Cream of pumpkin. Three-way, homemade foie gras. Local almond trout with vegetables. Scallops. Green pepper or morel mushroom fillet steak. Breast of duck à l'orange.

A mountain chalet inspired setting where you can enjoy some tasty food in a relaxed atmosphere. Raymond, Jean-Joseph and Marie-Ange Bonnaïffoux welcome you to sample their traditional gourmet food. Each dish is a delight: homemade foie gras, Vauban menu, tartiflette, raclette, orange breast of duck, almond trouts, baked Alaska. The wine list includes some fantastic bottles and the Friday special "Marmite du Pêcheur" is a revisited version of the bouillabaisse fish stew. As well as their regular menu, the Hotel de la Chaussée also organise bespoke menus for special occasions: cocktail parties, buffets, lunches and evening meals. Try the Gourmet & Gourmand menu selection. Book now and explore their delicious, authentic French food.

Closed Monday, Tuesday and Wednesday lunch.

4, rue Centrale, Briançon
Fermé les lundi, mardi et mercredi midi.
www.hotel-de-la-chaussee.com
Tél. : 04 92 21 10 37



Le Chalet-Hôtel de Serre-Ratier

Perché sur les pistes de Chantemerle surplombant le plateau de Ratier, vous serez chaleureusement accueilli dans ce nid d'aigle blotti entre les mélèzes. Ici vous attend une pause gourmande, hors du temps. En terrasse face au soleil ou dans un intérieur montagnard raffiné, vous serez sensible à l'ambiance qui y règne. Dans ce restaurant d'altitude familial et convivial, une cuisine de qualité faite de produits locaux de saison vous sera servie à l'assiette, avec le sourire. Vous prendrez le temps de déguster une carte soignée où la fabrication maison est de rigueur : foie gras confectionné au Chalet, saumon fumé sur place, risotto façon paëlla, tiramisu façon forêt noire... Accessible aux piétons par la télécabine de Ratier, ce lieu privilégié est aussi un hôtel de 30 couchages qui sert d'écrin aux mariages et séminaires. Partenaire de Neiges de Culture (menu blanc), il vous accueille pour les petits-déjeuners et dîners des sorties en dameuses organisées par le Domaine skiable. Une adresse qui se murmure pour une halte gourmande dans un authentique cadre montagnard.

Suggestions :

- Boîtes chaudes au fromage et charcuterie de pays, fondues aux cèpes et aux morilles, civets, café, thé ou champagne gourmand, pâtisseries maison.
- 'Hot box' with local cheese and cold-cut meat; cheese fondue with cep or morel mushrooms; gourmet tea, coffee or champagne; stews; homemade pastries.

In this eagle's nest perched on the mountainside amidst tall larch trees and overlooking the new Ratier gondola, you will receive a warm welcome and appreciate the large, sun-drenched terrace, refined mountain interior and quality meals. Family-run, the homemade dishes are prepared with seasonal and regional ingredients and include foie gras, home-smoked salmon, paëlla style risotto, black forest tiramisu and more. Non-skiers can easily access the restaurant via the Ratier gondola, and you can also book into this exclusively set hotel, with 30 beds, ideal for weddings and seminars. A partner of Neiges de Culture and its 'White Menu', you can also enjoy breakfast or piste-basher tours organised by the ski area here. A gourmet stop in an authentic mountain environment. Ratier gondola mid-station. Advance booking recommended.

1^{er} tronçon de la télécabine de Ratier à Chantemerle
Réservation conseillée.
www.chalet-hotel-serrechevalier.com
Tél. : 06 88 01 77 04



Le Gavroche

Au cœur de la cité historique de Vauban à Briançon, le Gavroche vous accueille depuis 1989 dans son cadre voûté et chaleureux, entièrement rénové.

La qualité des produits ainsi que celle des plats concoctés par ses chefs fait toute la différence de ce lieu, et le transforme en véritable palais des délices. Plat médiéval et son gigot d'agneau des Hautes Alpes, truite «désarêtée» au génépi, côte de bœuf et son os à moelle ou encore foie gras «maison» et son chutney... de quoi vous donner l'eau à la bouche. Dégustez également les spécialités montagnardes au coin du feu... Fondue aux morilles, raclette au lait cru sur rampe ou boîte chaude au génépi, plongez dans une ambiance 100 % montagne et laissez-vous guider au gré de vos envies. Hervé et son équipe transforment votre soirée en un souvenir mémorable où la convivialité, une cuisine raffinée et un service de qualité sont les mots d'ordre.

Suggestions :

- Menu Gourmet 38€.
- Raclette et fondue savoyarde à partir de 18 €.
- Pierrade 24€.
- Risotto maison à déguster sans modération.
- Gourmet menu 38€.
- Raclette and cheese fondues from 18€.
- Hot stone 24€.
- Delicious homemade risotto.

At the heart of the old Vauban town in Briançon, Le Gavroche has welcomed guests since 1989. The cosy, vaulted dining room has been newly renovated and you will enjoy the quality of both the ingredients and the chef's different recipes. Mediaeval dish with local leg of lamb, boned trout with genepi, rib steak or homemade foie gras with chutney are just some mouth-watering examples. The restaurant also has a selection of mountain food, to enjoy by the open fire. Cheese fondue with morel mushrooms, authentic raclette with unpasteurised cheese or a 'hot box' with genepi will guarantee a 100% mountain atmosphere. Hervé and his team will make sure you get lasting memories of their refined food and impeccable yet friendly service.

Open daily, both lunchtimes and evenings.

40, Grande Rue, Briançon
Ouvert tous les jours, midi et soir.
Tél. : 04 92 21 11 81



La Cabassa

Désormais aux commandes du restaurant La Cabassa, Ludovic et Yannick, tout en s'inscrivant dans la continuité de cette institution de Chantemerle, soufflent un vent de modernité sur l'établissement aux accents italiens. Côté carte, les pizzas sont cuites au feu de bois, les pâtes et les risottos sont raffinés, les viandes grillées de qualité supérieure – entrecôte Black Angus et les desserts maison. Une nouvelle vie s'ouvre pour La Cabassa qui, refaite à neuf, se dévoile tout au long de la journée, du petit-déjeuner jusqu'à l'apéritif, du goûter au dîner. Un restaurant d'ambiance qui affiche également sa volonté d'être aussi un bar à vins et à cocktails, un lieu cosy pour partager et prolonger agréablement la soirée, en musique notamment. Une identité qui s'affirmera tout au long de l'hiver.

Suggestions :

- Pizzas au feu de bois, pizzas à emporter.
- Plat du jour à l'ardoise.
- Viande grillée de qualité.
- Desserts maison.
- Wood-fired pizzas, take-away pizzas.
- Dish of the day.
- Quality grilled meat.
- Homemade desserts.

Ludovic and Yannick have taken over this popular restaurant in Chantemerle. The Italian character and menu remain as before, and yet there's an air of renewal in La Cabassa this year: Pizzas cooked in a wood-fired oven, fine risotto and pasta dishes, the finest grilled meat like Black Angus entrecôte, and of course homemade desserts. A fresh start for La Cabassa with a complete refurbishment. Come and enjoy the updated décor from breakfast through to after ski drinks, afternoon tea or dinner. This cosy restaurant is also a wine and cocktail bar, where you can share a moment with friends or listen to some good music. Fun events and atmosphere guaranteed throughout the winter.

Open daily, lunchtime and evenings.

Allée des boutiques, Chantemerle
Ouvert tous les jours midi et soir.

Tél. : 04 92 24 06 83



The Station

Plus qu'un pub, une institution anglaise! Repris par Colin et Rémy, The Station continue de proposer, au pied de la piste Luc Alphand de Chantemerle, un condensé de Grande-Bretagne: fish & chips, pies, burgers (dès 7€), large choix de bières pression ou bouteilles. Cette année, goûtez la nouveauté du pub: The Station Beer, brassée à Briançon. Dans la tradition des pubs british, l'ambiance est familiale, festive, décalée et forcément musicale. Les concerts se donnent sur la terrasse ensoleillée. Venez jouer au billard, baby-foot ou fléchettes. Du petit-déjeuner anglais et français de 8h30 à 15h et service est continu de 12h à 22h. Aux Happy Hours (16-18h et 21-22h) ou lors des retransmissions sportives, le pub se transpose au pays de l'Union Jack! On entendrait presque les mouettes de la Tamise! Ici, London calling!

Suggestions :

- Plat du jour à 10€, suggestions à l'ardoise, The Station Beer, Happy Hour.
- Dish of the day 10€, daily suggestions on the board, The Station Beer, Happy Hour.

More than just a pub, this is a local, British institution! Now run by Colin and Rémy, The Station offers the best of British just at the bottom of the Luc Alphand slope in Chantemerle: fish & chips, pies, burgers (from 7€) and a wide range of bottled and draft beer. New this year: "The Station Beer", brewed in Briançon. The atmosphere is friendly, sometimes festive and with regular live music. Bands play on the sunny terrace. Challenge your friends to a game of pool, table football or darts. French and English breakfast from 8.30am-3pm and non-stop food service from 12pm-10pm. During Happy Hours (4pm-6pm and 9pm-10pm), the pub is more British than ever and if you close your eyes, you can imagine the Thames not far away. London calling from the mountains! Bottom of the Luc Alphand slope, Chantemerle. Open every day from 8.30am-2am.

Au pied de la piste Luc Alphand, Chantemerle
Ouvert tous les jours de 8h30 à 2h du matin.

Tél. : 04 86 99 05 25



Le Pied de la Gargouille

Situé au cœur de la cité Vauban à Briançon dans l'ancienne maison du Pape, ce restaurant inscrit au guide du routard depuis 1999 est renommé pour ses viandes grillées à la cheminée. Brochettes, gigot d'agneau des Hautes-Alpes à la ficelle, filet mignon de cochon de montagne, côte de bœuf charolaise et magret de canard du Sud-Ouest, sont à l'honneur! Les spécialités montagnardes, raclette du Queyras, tartiflettes, Berthoud, fondues sont au fromage au lait cru et la charcuterie de montagne est artisanale. Des desserts aux tartes salées, des soupes aux mijotés du jour et jusqu'au pain, tout est fait maison avec des produits locaux, frais et de saison: chèvre de la Ferme des Écrins, lait et faisselle bio de la Ferme de Pralong, œuf bio de la Ferme de Vauban, bleu du Queyras de la Fromagerie de Montbardon, truite fraîche et fumée de Châteauroux les Alpes, farine bio du moulin Pichard... Sans oublier la bière bio de Briançon, les vins et les jus de fruits des Hautes-Alpes! Sous les voûtes du Pied de la Gargouille, dans la douce chaleur de l'âtre, le temps s'étire au rythme des mitonnés.

Suggestions :

- Menus entre 22 et 28 €. Soupe du jour. Plats mijotés dans la cheminée. Viandes grillées au feu de bois.
- Set menus from 22 to 28€. Soup of the day. Casseroles cooked in the fireplace and meat grilled over an open fire.

Located in the heart of the Old Town in Briançon, in the old Pope's house, this restaurant has been in the French good food guide 'guide du Routard' since 1999 and is famous for its meat grilled over the open fire. Skewers, locally sourced leg of lamb, fillet of pork from the mountains, rib steak or duck's breast are all bestsellers! There is also a selection of mountain specialities using unpasteurised milk, including raclette from Queyras, tartiflette, fondues, as well as choice hams. Desserts, savoury tarts, soups, stews and even the bread are all homemade, using fresh, local and seasonal products. Linger in the warm and friendly atmosphere under the vaulted ceilings of Pied de la Gargouille. Open lunchtime and evenings daily during the school holidays. Out of school holidays, open Thursday and Friday night, lunch and evening at weekends.

64, Grande Rue, Briançon

Réservation conseillée. Ouvert midi et soir tous les jours pendant les vacances scolaires. En dehors des vacances scolaires, ouverture du mercredi soir au samedi soir, samedi et dimanche midi.

Tél. : 04 92 20 12 95



La Manouille

Devant les fourneaux de ce joli restaurant aux allures de chalet d'alpage, implanté dans le vieux village de La Salle, Richard vous accueille pour vous faire découvrir une carte de spécialités locales. Comment ne pas résister à pousser la porte de cet établissement, happé par l'odeur de viande grillée ou du « Plateloun » tomme gratinée accompagnée de charcuterie et pommes de terre sur planche de mélèze? Comment ne pas succomber à la potence médiévale flambée au génépi? Dans une ambiance de cave à vins voûtée, la seconde salle invite à s'asseoir au coin du feu. Pas de doute, on se sent bien à la Manouille. Détente, convivialité, qualité des produits sont les maîtres mots de ce charmant restaurant où le service est assuré de 18h à 23 h.

Suggestions :

- Cuisine traditionnelle et spécialités de montagne.
- Carte de vins locaux, de vins de renom et d'intéressantes trouvailles.
- Traditional French cuisine and mountain specialities.
- The wine list includes both local wine, well-known labels and some interesting suggestions.

In this cosy little restaurant with a mountain chalet décor, in the old village of Villeneuve, Richard welcomes guests and let them enjoy a range of local specialities. How could you resist the wonderful smells of grilled meat, or the "Plateloun" – baked tomme cheese with cold cut meat and potatoes on a larch wood board? Or the Medieval stew flambée with genépi? In a wine cellar décor, the second, vaulted dining room, you can sit in front of the open fire. In a relaxed and friendly atmosphere, quality food is served from 6pm to 11pm.

Rue de la Guisane, 05240 Villeneuve-la-Salle
Tél. : 06 83 24 31 08



L'Appart

L'endroit est atypique. On entre ici comme dans le salon d'une maison amicale. On hésite entre canapés de velours bleu devant la cheminée crépitante, fauteuils capitonnés de rouge autour d'une table vintage, chaises épargnées des années 1960 dominant un tapis en peau de vache. On finit par s'installer sous les tableaux et photos exposées sur les murs pour découvrir d'abord la cave à vins aux accents du sud et ses tapas : verrine de foie gras, rillettes de canard maison, œuf cocotte... La Méditerranée dispense ici ses effluves provençaux, ses daubes parfumées, son aioli, sa souris d'agneau, sa crème brûlée au jasmin, son coulis de framboises avant de nous faire remonter la région Paca jusqu'en terres haut-alpines pour découvrir les viandes locales, les fromages du Queyras qui s'invitent par le Bleu dans la tartiflette. Qualité rimant avec fraîcheur des produits locaux et de saison, on se laisse dorloter sur fond de musique jazz, blues ou lounge.

Suggestions :

- Plat du jour à 12 € ; menu montagne à 19 € (salade de tourtons, boîte chaude, fromage blanc aux myrtilles) ; viandes d'agneau et de bœuf Patur'Alp ; planche de fromages du Queyras.
- Dish of the day 12€ ; Mountain menu 19€ (Tourton salad, 'hot box', cottage cheese with bilberries) ; lamb and beef from Patur'Alp ; cheese board from the Queyras.

An unusual place, which feels like a private home. Choose between the blue velvet settee in front of the crackling fire, red upholstered chairs around a vintage table, or the 1960s armchairs on the cowhide rug. Paintings and photographs are exhibited on the walls. The wine list and tapas selection remind us of the south, offering shot-glass foie gras, homemade duck's paté, baked eggs... Mediterranean flavours are shining through in various casseroles, lamb shanks, jasmine crème brûlée with raspberry coulis, but there are also local dishes including regional meat and cheese. Quality is high and the ingredients are fresh. Just sit back and relax to the subtle sound of some jazz, blues or lounge music. Open from Monday to Saturday, lunchtime and evenings. Service until 10pm.

Rue Centrale, Briançon
Ouvret du lundi au samedi midi et soir.
Service jusqu'à 22 h.
Tél. : 06 24 64 20 94



La Halte de Pré-Chabert

En ce vaste lieu vitré du front de neige de Monétier, les plus pressés se régaler au self-service d'un hamburger, d'un plat du jour, de grillades, d'un plat de pâtes ou d'une soupe maison sur l'impressionnante terrasse ensoleillée (400 m²) ou blottis autour du poêle à bois. D'autres préfèrent un panini, une crêpe ou un hot-dog accoudé au comptoir avant de retourner au plus vite parcourir le domaine skiable. Les gourmets s'installent à La Table de la Halte, sur une partie réservée de la terrasse ou sur la mezzanine de l'établissement, où leur est servie, à l'assiette, une cuisine traditionnelle délicieusement mitonnée à partir de produits frais et de saison. Bien sûr, les spécialités de montagne ne sont pas de reste, ni les pâtisseries maison concoctées avec finesse par le fidèle chef Laurent! Jolie présentation, assaisonnements subtils, légumes et accompagnements travaillés rehaussent les goûts et les saveurs. Quant à la carte des vins de producteurs sélectionnés par Elie le maître des lieux, elle saura séduire les amateurs du vignoble français.

Suggestions :

- Spécialités de montagne : fondues, tartiflettes, Mont D'or...
- Plat du jour, magret de canard, souris d'agneau, filet de bœuf...
- Mountain specialities : fondues, tartiflette, Mont d'Or...
- Dish of the day, duck's breast, lamb shanks, fillet steak...

This large and bright restaurant right at the bottom of the slopes can offer a quick burger, dish of the day, piece of meat, plate of pasta or a homemade soup at the cafeteria for those in a rush. Enjoy it on the vast, sunny terrace or inside next to the box fire. You might even prefer a panini, a crêpe or a hot-dog eaten at the bar, before going back onto the neighbouring slopes. But for those who like to take their time, part of the area is reserved for La Table de la Halte, offering waiter service and a more elaborate menu with traditional food made fresh with seasonal produce. Mountain specialities are also available, as well as a list of homemade desserts. Beautifully presented and delicately seasoned, the meals are perfectly balanced in flavour. The wine list has been selected by the owner himself, and is a tour of the best of French wine. Bottom of the slopes, Monétier. Advance booking recommended for the waiter served restaurant. Open from 9am-6pm.

Front de neige, Monétier
Réservation conseillée pour le restaurant à l'assiette,
ouvert de 9 h à 18 h.
Tél. : 04 92 24 42 53

BIENTÔT UNE RÉSIDENCE DOMITYS À BRIANÇON : LE MEILLEUR PLACEMENT DU MOMENT !⁽¹⁾



Briançon a été choisie pour y construire la prochaine Résidence Services Seniors DOMITYS : Les Aiglons Blancs. Découvrez cet art de vivre dédié aux seniors... et ce placement immobilier exceptionnel pour tous !

Aux seniors, les Résidences Services Seniors DOMITYS proposent des appartements indépendants et des services en formules ou à la carte : restauration, accueil 7j/7, ménage, blanchisserie, assistance 24h/24, activités quotidiennes...

Mais les Résidences DOMITYS sont aussi une solution intéressante pour investir ou défiscaliser l'esprit libre !

Résidences DOMITYS, un investissement serein aux charges contrôlées

Oubliez tout ce que vous pensiez savoir sur les Résidences Services Seniors. DOMITYS propose un investissement zéro souci, unique en son genre :

- Des loyers garantis pendant 11 ans⁽²⁾ que votre bien soit occupé ou non !

- Des avantages fiscaux exceptionnels grâce aux statuts LMNP "Censi Bouvard" ou "avec amortissement", qui cumulent le remboursement de la TVA sur le bien avec une forte économie d'impôts ou des loyers peu ou pas fiscalisés⁽³⁾ !

- DOMITYS, leader sur le marché avec plus de 15 ans d'expérience et plus de 50 résidences ouvertes, s'occupe en direct de la gestion totale de votre bien !

Enfin, DOMITYS reste propriétaire des Espaces Club de la résidence. Ceux-ci n'ont donc aucun impact sur vos charges. Concernant les services, ils sont payés par le résident qui choisit d'en bénéficier. L'investisseur ne finance donc aucune de ces prestations même si son bien est inoccupé.

En bref, investir avec DOMITYS c'est investir dans un logement aux charges limitées quoi qu'il arrive, tout en bénéficiant de l'attrait que peuvent avoir les services proposés pour les seniors !

Besoin d'en savoir plus ?

Rencontrez-nous
dans notre espace de vente
Avenue du 159^{ème} RIA
Résidence du Parc
à Briançon
sur rendez-vous
(contactez-nous par téléphone)

Nos conseillers se feront
un plaisir de vous établir
une **simulation**
personnalisée.

Profitez en plus
de l'avantage
«Revenus immédiats»⁽⁴⁾
qui vous permettra
de percevoir
vos premiers revenus
dès signature
de l'acte de vente.

DOMITYS

Investir dans l'avenir

www.domitys.fr

Renseignements et vente :



02 47 51 8000

Appel non surtaxé

Le non-respect des engagements locatifs entraîne la perte du bénéfice des incitations fiscales.

(1) Applicable à l'ensemble des produits d'investissement locatif gérés, sur la base du rendement garanti pendant 9 ans minimum. (2) En LMNP. Par bail commercial de 11 ans renouvelable. (3) Précisions sur demande. (4) Détails et conditions sur www.aegide.fr. • AEGIDE SA au capital de 6 028 100 € - 42 avenue Raymond Poincaré - 75116 Paris - RCS Paris B 401 397 765 • Document et illustration (Scaphoïde 3D) non contractuels. • Rédaction : antithese-publicite.com • Novembre 2015



La Maison Alliey

La belle table «Bistronomique», confiée au chef Julien Momon depuis 4 ans, vient de recevoir le titre de Maître Restaurateur. Un vrai gage de qualité qui certifie une cuisine faite de produits frais, de saison et de producteurs. La cuisine de la Maison Alliey est gourmande, traditionnelle et créative et surtout ouverte à tous. Une carte de gourmandises qui évolue selon les arrivages et les étals du marché. Les papilles se réveillent avec un œuf parfait cuit à 62°C ou avec un dos de maigre à la plancha, pommes de terre fumées et lard Colonnata fondant. Un plaisir qui se décline jusqu'à la cave aux mille et unes bouteilles préservées par le tuf des sous-sols, sélectionnées par l'œnologue amateur et passionné maître des lieux «l'Aubergiste» Hervé Buisson.

Suggestions :

- Foie gras mi-cuit, fruits secs et mangue ; jarret de veau confit de 8h ; agneau des Hautes-Alpes au foin ; cheese cake aux marrons et à l'orange.
- Nouveauté : Menu carte de 29 à 39 € et fondues au fromage revisitées.
- Semi-cooked foie gras with dried fruit and mango ; 8 hour confit of veal ; lamb from Hautes-Alpes cooked in hay ; chestnut and orange cheesecake.
- New : Set menu from 29 to 39€ and reinvented cheese fondue.

A 'Bistronic' restaurant with chef Julien Momon at the stove for the past 4 years. La Maison Alliey has just been awarded 'Maître Restaurateur'. This official label is a guarantee for fresh food, made with high quality, seasonal ingredients. The chef offers generous dishes that are both traditional and creative, and the restaurant is of course open to everyone. The selection of tantalising dishes on the menu change with the local market stalls' offer. Tempt your palate with an "œuf parfait" or seared fish, smoked potatoes and Colonnata bacon. The delicious food is well complemented by the extensive wine list, selected and continuously added to by owner Hervé Buisson, who is a keen wine enthusiast.

Au cœur du village de Monêtier
Réservation conseillée.

www.alliey.com

Tél. : 04 92 24 40 02



Le Flocon

RESTAURANT BAR SOLARIUM
D'ALTITUDE

Dans ce chalet tout en rondin, le mariage du bois et du contemporain rendra votre déjeuner chaleureux et convivial. Bénéficiant d'un emplacement idéal plein sud, Le Flocon sera votre point de chute lors de votre exploration du domaine. Trois espaces devraient satisfaire toutes vos envies ! Pour les plus gastronomes : le restaurant à l'assiette, nouvellement dotée d'une cheminée centrale, permettra de découvrir la carte de plats gastronomiques, et de traditionnelles spécialités montagnardes et produits régionaux. Ici une cuisine 100 % maison vous est proposée, agrémentée par une des 30 références de la carte des vins. Au self-service, tartiflette, lasagne soupe ou plat du jour et autre hamburger montagnard, tartare, césar, sauront vous combler. Et pour une pause revigorante ou un goûter en famille vous dégusterez une crêpe et une des spécialités du bar : le jus de pomme chaud à la cannelle au miel ou au calva. Nouveauté : ambiance musicale les mercredi et vendredi à partir de 14h30, la terrasse s'anime et on vous sert au nouveau bar d'extérieur.

Suggestions :

- Trilogie de foie gras, daube de cerf aux aîlles, Mont d'Or, reblochon pané et frit, bière Alphan à la pression pour les après-midi festifs.
- Three way foie gras, venison stew with cowberries, Mont d'Or cheese, deep-fried reblochon, Alphan beer on tap.

This unique log cabin restaurant has a welcoming style, combining traditional wood with contemporary design. Entirely south-facing, it is ideal for a stop during a day in the ski area. Three different sections to suit your needs. A gourmet restaurant with waiter service, offering refined dishes with regional produce as well as mountain specialities to enjoy by the central chimney. 100% homemade food to match with one of the 30 different wines on the menu. A cafeteria with tartiflette, mountain inspired burgers and much more to tempt your palate. At the bar, you can have a quick break and sample the house speciality of hot apple juice with cinnamon, honey or calvados. New for this year is live music on Wednesdays and Fridays from 2.30pm. Dance on the terrace or enjoy a drink at the new outdoor bar. At the top of Le Bachas chairlift, only 8 minutes from Monêtier resort centre. Access for non-skiers. Advance booking strongly recommended for the restaurant. Open winters and summers. Disabled access with the possibility of borrowing a wheelchair.

Au sommet du télésiège du Bachas, à seulement 8 min du front de neige de Monêtier. Accès piéton. Réservation fortement conseillée pour le restaurant. Ouvert hiver et été. Aux normes handicap, mise à disposition d'un fauteuil.

www.restaurant-serre-chevalier.com

Tél. : 04 92 24 50 66



La Chapka

RESTAURANT D'ALTITUDE

Entre ciel et montagne, au sommet du Télésiège du Bachas à Monêtier, La Chapka accueille tous ceux qui souhaitent faire une pause déjeuner simple et rapide ou prendre en vente à emporter. Son cadre et sa splendide vue sur les sommets de l'Yret et Cibout formeront à eux seuls votre spectacle quand vous croquerez dans un panini, une tarte aux légumes, une salade, un sandwich, une pizza maison ou une pâtisserie. Les jours de grand froid, c'est autour de la cheminée qu'il fait bon venir se réchauffer en appréciant un potage fait maison, en buvant un thé, un chocolat ou vin chaud. Quant à notre terrasse panoramique avec solarium, elle vous attend pour faire le plein de vitamine A... Ambiance décontractée sur fond musical discret. Le maître des lieux de cette sandwicherie essaiera toujours de rendre votre pause d'altitude agréable.

Suggestions :

- Quiches tartiflettes, tartes aux légumes, Crok montagnard, pizza, sont fait maison !
- Tartiflette quiche, vegetable pie, tosties and pizzas. All homemade!

At the top of Le Bachas chairlift in Monêtier, you'll find La Chapka, which is an ideal stop for a quick bite to eat or some takeaway food. The setting and the magnificent views of Yret and Cibout are the perfect backdrop for a Panini, vegetable pie, salad, sandwich, homemade pizza or a dessert. On cold days, warm up by the fire with a homemade soup or a hot drink. On the panoramic terrace with its deck-chairs you can lap up some sunshine. A relaxed atmosphere with discreet background music. The manager is there to make sure your break at the top of the mountain is enjoyable.

Top of Le Bachas chairlift, only 8 minutes from Monêtier resort centre. Access for non-skiers, close to snowshoe trails.

Restaurant Snack Bar d'altitude, sommet du télésiège du Bachas, Monêtier, à 8 min du front de neige de Monêtier. Accès piéton, à proximité du circuit raquettes.

Tél. : 04 92 24 50 66

wiiski[®]

Ski & café



Ski rent
Coffee shop
Services

Une nouvelle façon de louer vos skis





Ahimsa

Le SPA

www.spa-ahimsa.com

Briançon
Le Kiosque
Pré du Moulin

Monétier les Bains
Le SPA Montagne
de l'Hôtel Alliéy ***

Névache
Auberge
La Joie de Vivre

Contact & Réservation 09 72 42 03 80

CINQ MÔNDES
SPA PARIS

DECLÉOR
PARIS