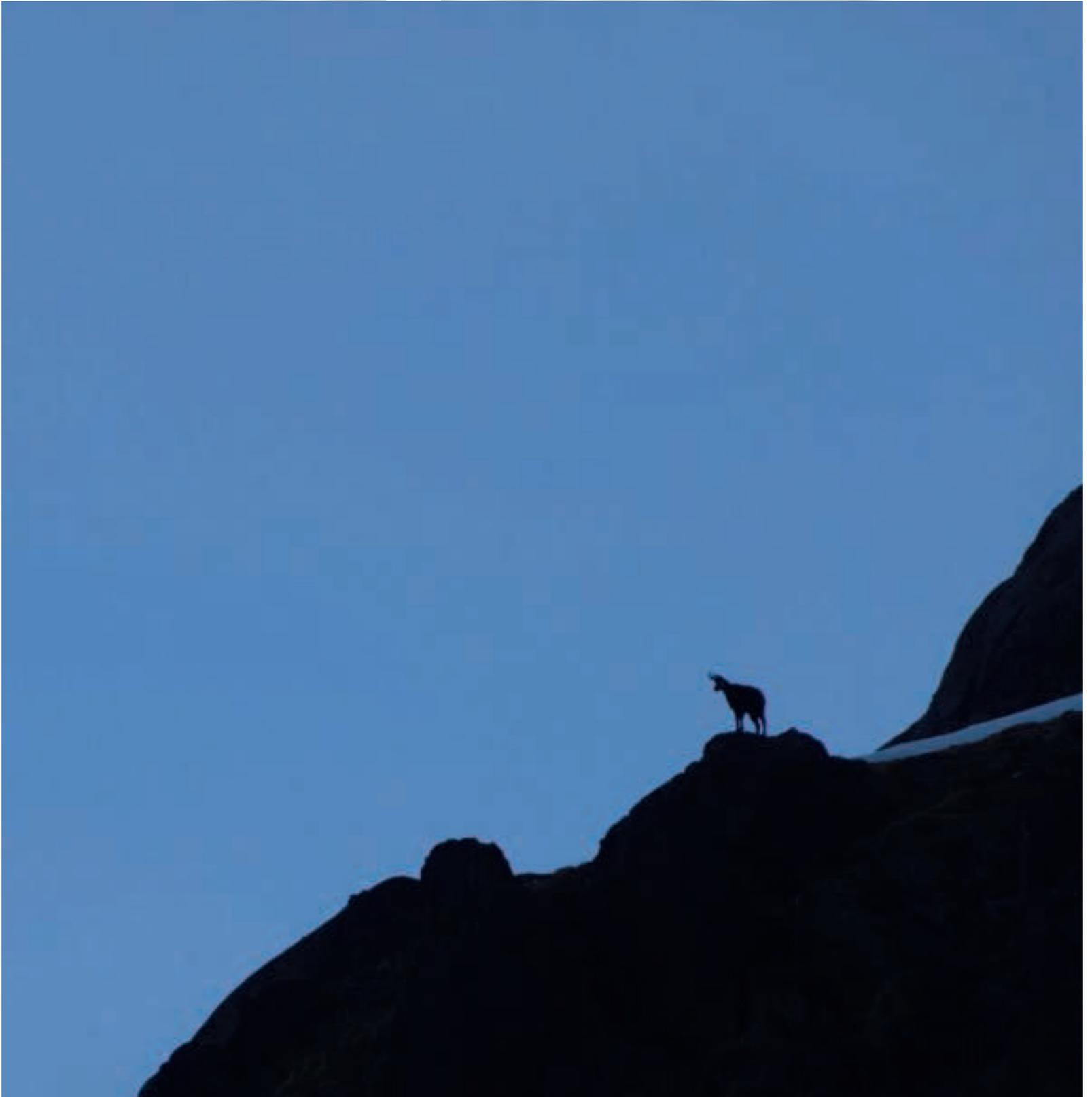


# ALTUS

**VALLÉE DE SERRE CHEVALIER BRIANÇON**

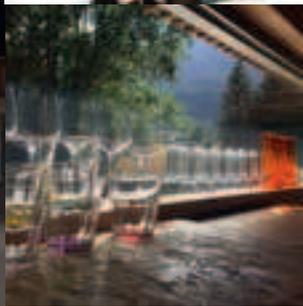


[www.altus-magazines.com](http://www.altus-magazines.com)



# wiiski

Ski & café



Ski rent - Services  
Bar - Coffee shop  
Concept Store



[www.wiiski.com](http://www.wiiski.com)  
[info@wiiski.com](mailto:info@wiiski.com)



Une nouvelle façon  
de louer vos skis



Serre-Chevalier 1500  
Monétier-les-Bains  
Départ des pistes  
0492202688





Retrouvez ALTUS  
sur votre mobile.  
[www.altus-magazines.com](http://www.altus-magazines.com)

## DIRECTION

### Directeur de la publication

Alain Poncet  
[alain@grandsespaces.net](mailto:alain@grandsespaces.net)

### Directeur d'édition

Roland Claude Durand-Terrasson  
[roland@grandsespaces.net](mailto:roland@grandsespaces.net)

## RÉDACTION

Rédactrice en chef: Marie-Stéphane Guy  
[mariestephane@grandsespaces.net](mailto:mariestephane@grandsespaces.net)

### Ont collaboré à ce numéro

Lucy Paltz, Julie Challier, Régine Ferrandis,  
Jelly Translations, Hanna Jonsson, Lara Murray,  
Eliane Patriarca.

## PHOTOS

Benjamin Védrines (couv.), Thibaut Durand,  
Pierre Masclaux, JM Palisse, Sindy Thomas,  
Pascal Tournaire.

### Cahier shooting mode

Pascal Simonin (photographe)  
Chloé Perreaux (make-up artiste)  
Clara, Céline Fischer, Yann Chambert  
(mannequins)

## RÉGIE PUBLICITAIRE

Commercialisation Serre Chevalier  
Stéphane Tron +33 (0)6 22 33 33 55  
[stephane@grandsespaces.net](mailto:stephane@grandsespaces.net)

### Régie nationale

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

### Pages shopping et shooting mode

Anne-Sophie Jacquin  
[annesophie@grandsespaces.net](mailto:annesophie@grandsespaces.net)

## FABRICATION

Création graphique: Annabelle Bard  
[annabelle@grandsespaces.net](mailto:annabelle@grandsespaces.net)

Distribution: Gîte Maison Cerveyrette  
Imprimerie Fereol (69) - France

## ÉDITEUR

**GRANDS**  
espaces

688 av. des Follaz  
73 000 CHAMBERY  
Tél. +33 (0)4 79 60 42 45  
[www.grandsespaces.net](http://www.grandsespaces.net)  
[info@grandsespaces.net](mailto: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 2016

Cela fait dix ans que les magazines Altus ont vu le jour dans les stations transalpines.

Dix ans que nos équipes ont à cœur de vous faire vivre la diversité de la vie en altitude. Les stations de montagne ont cette particularité qu'elles marient la pureté des sites avec la folle activité des vacanciers qui nous rejoignent. Vous venez avec vos envies, votre soif de découvrir, votre joie d'être en vacances et tout se met en mouvement autour de vous lorsque vous arrivez ici dans votre station de cœur. Depuis dix ans, Altus vous donne les clés de cette vie hors du commun, faite de saisons, d'activités sportives et de loisirs, d'animations et d'événements. Depuis cinq ans, Altus a accéléré son développement en ouvrant de nouveaux sites prestigieux et en accroissant considérablement sa diffusion. Aujourd'hui, Altus est un média multicanal qui se lit sur papier glacé, sur écran, sur tablette et sur téléphone.

Vous vous sentez bien ici? Nous aussi! Et nous allons continuer à vous donner le maximum d'informations et de reportages pour qu'aucun aspect de notre vie ne vous échappe.

Vous ne vous étiez jamais demandé comment la cuisine de montagne a pu devenir gastronomique, nous vous l'expliquons! Vous vous êtes toujours demandé comment étaient fabriqués les skis que vous portez, nous sommes allés voir pour vous les usines où tout se passe! Cinéma, histoire, décoration, life style, tout ce qui vous concerne, tout ce qui vous intéresse, vous le retrouvez dans Altus. Lisez-nous, emportez-nous, gardez-nous dans votre bibliothèque et vivez les dix prochaines années avec Altus. Bonne lecture.

*It has been ten years since the Altus magazines were first launched in the Alps.*

*Ten years that our teams have been putting their all into bringing the diversities of the mountains to life. Ski resorts are unique in that they combine their inherent purity with the hustle and bustle of holidaymakers. People come with their own plans, a thirst for discovery and a desire to get their holiday started from the moment they arrive. For ten years, Altus has shed light on this extraordinary life; a life of seasons, sport and leisure activities, entertainment and events. For the past five years Altus has really expanded, with new editions in yet more prestigious locations, and a distribution that has significantly increased. Today, Altus can be enjoyed as a glossy magazine or online on your computer, tablet or phone. You feel good here? So do we! And we plan on continuing to give you as much information as possible to ensure nothing passes you by. If you've ever wondered how mountain cuisine developed into a fine dining experience... we explain all! If you've always wondered how your skis were made... we went to the factories to find out for you! Cinema, history, interior design, lifestyle... everything that might be relevant and of interest to you is at your fingertips with Altus. Read us, carry us, keep us on your shelves... live the next ten years with us. Happy reading.*

Roland Claude Durand-Terrasson  
Directeur d'édition

Alain Poncet  
Directeur de la publication

**Altus est une édition de la société Grands Espaces**

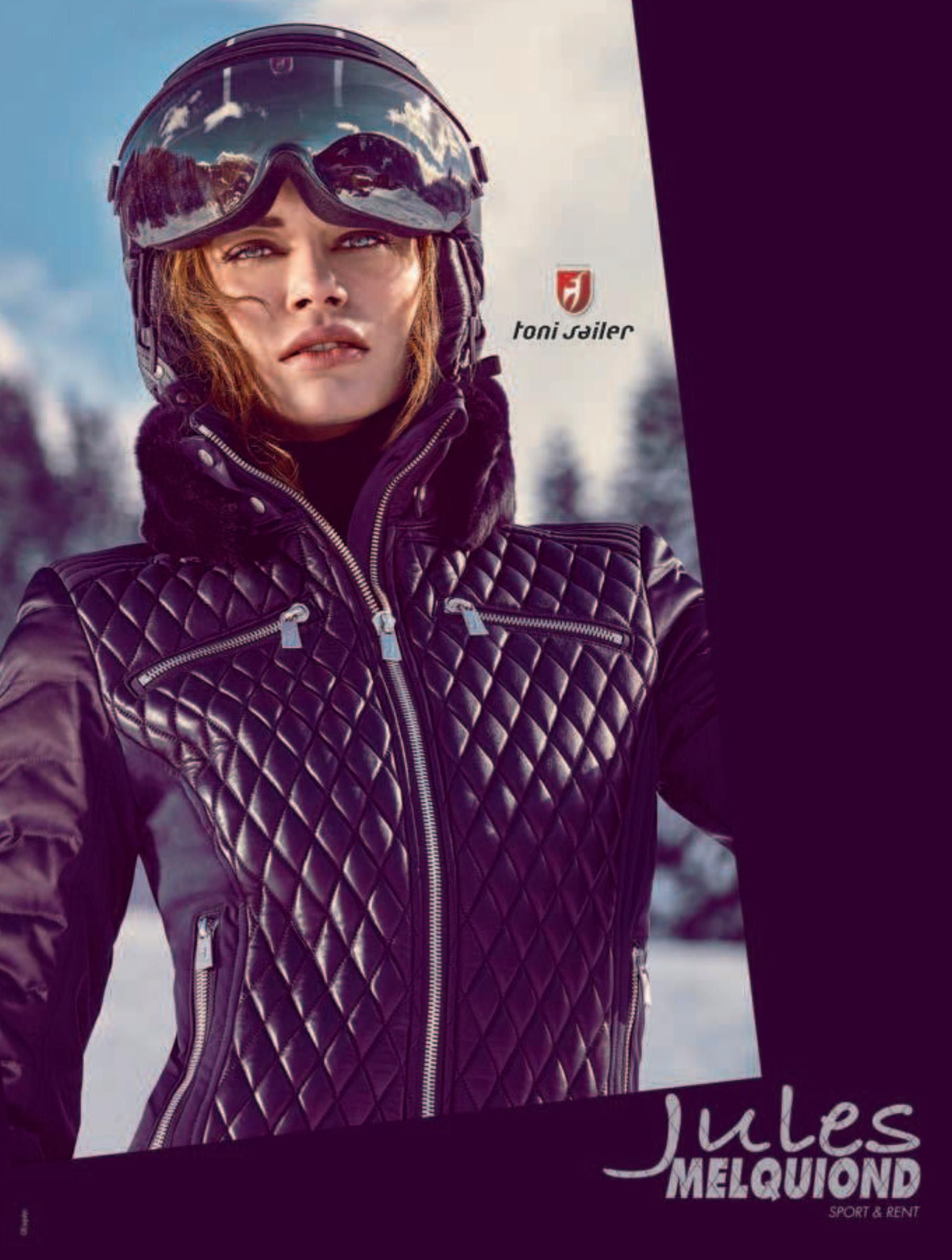
*Altus is published by the firm Grands Espaces*

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



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

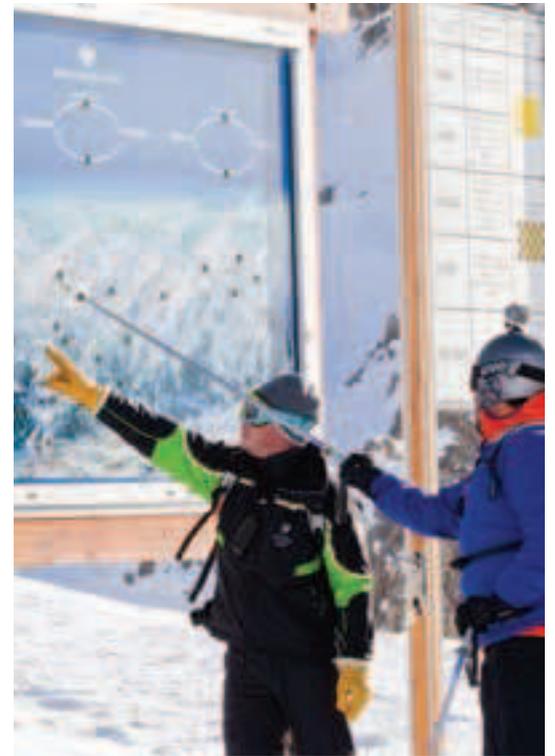
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. [pefc-france.org](http://pefc-france.org)



*Toni Sailer*

*Jules*  
**MELQUIOND**

SPORT & RENT



# Sommaire *Contents*

10

## **ACTU** / NEWS

Toute l'actualité de Serre Chevalier Briançon.  
*The latest news in Serre Chevalier Briançon.*

28

## **SHOPPING** / SHOPPING

Le shopping de Serre Chevalier Briançon.  
*Altus Serre Chevalier Briançon shopping.*

38

## **DÉCOUVERTE** / DISCOVERY

Ils sont éleveurs, producteurs ou encore créateurs ingénieux, et fabriquent, à Serre Chevalier, des produits uniques Made in Serre Che!  
*Made in Serre Che: unique creations by local farmers, producers and some ingenious designers.*

48

## **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.*

58

## **ARCHITECTURE** / ARCHITECTURE

L'entreprise briançonnaise de compagnons Chalets Bayrou exporte son savoir-faire et son histoire séculaire en Suisse comme à Megève avec ses chantiers de constructions et de rénovations.  
*A company from Briançon, 'Chalet Bayrou' has taken its traditional building and renovation know-how to Switzerland and Megève.*

66

## **DOMAINE SKIABLE** / SKI AREA

Col'Porteur, un néologisme né à Serre Chevalier. Un métier qui définit les contours des ambitions du domaine skiable : accueillir et informer pour mieux satisfaire.  
*Take a guided tour of the resort with a 'Col'Porteur' – a term coined in Serre Chevalier to refer to staff specially trained to meet and greet tourists and give them information about the ski resort.*



76

**DÉCOUVERTE / DISCOVERY**

Plongée au cœur de la matrice, là où sont imaginés puis fabriqués les skis du groupe Rossignol / Dynastar. Un privilège qu'Altus vous fait partager.

*Altus delves into the Rossignol/Dynastar hub, where skis are invented and manufactured.*

84

**RENCONTRE / INTERVIEW**

Médaillé olympique, Pierre Vaultier est un champion de snowboardcross hors norme. Retour sur l'éblouissant parcours de cet athlète qui fait briller les couleurs de Serre Chevalier aux quatre coins du globe.

*Olympic medallist, Pierre Vaultier is an incredible Snowboard Cross champion. A look back at the stunning journey of this athlete who has brought Serre Chevalier into the public eye around the world.*

94

**CINÉMA / CINEMA**

Décor de cinéma ou acteur principal de courts ou longs métrages, les Alpes, de Courchevel à Chamonix, de Serre Chevalier à la Suisse, accueillent les tournages du monde entier pour le grand comme pour le petit écran.

*Whether taking a leading role or simply for their landscapes, the Alps play host to film crews from around the world, both for cinema and television productions.*

104

**ART / ART**

Olivier Peillard, dit Pep's, a inscrit son œuvre de plasticien dans la lignée du pop art et du street art.

Rencontre dans son atelier-boutique de Briançon † La Petite Galerie.

*We meet with pop/street artist, Olivier Peillard (Pep's) in his boutique-studio in Briançon: La Petite Galerie.*

114

**GASTRONOMIE / GASTRONOMY**

Plus de quarante établissements étoilés scintillent dans le ciel des Alpes, témoignant du dynamisme de la gastronomie d'altitude. Rencontre avec l'un de ces chefs montagnards passionnés, Julien Momon de la Maison Alliey.

*More than 40 starred restaurants twinkle in the Alpine skies, revealing the energy behind 'altitude gastronomy'.*

*We talk to some of these passionate mountain chefs, including Julien Momon from the Maison Alliey.*

123

**GUIDE / GUIDE**

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

*Altus' guide to Serre Chevalier Briançon's restaurants and bars.*



# Approach

briançon



Conception : www.lenaturgraphie.fr

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](http://www.approach-outdoor.com)



Retrait  
magasin



patagonia





SERRE CHEVALIER  
DOMAINE  
SKIABLE

# LE SAVIEZ-VOUS ?

Faire fonctionner un domaine skiable tel que Serre Chevalier demande des moyens techniques et humains considérables. Pas moins de 450 personnes sont nécessaires pour délivrer, chaque jour, ce niveau de service et de sécurité. LE COÛT D'UNE JOURNÉE D'EXPLOITATION DU DOMAINE SKIABLE AVOISINE 250 000 EUROS.

Les moyens que nous mettons en œuvre, par rapport à d'autres stations, sont proportionnels à la taille du domaine. Nous garantissons la linéarité de nos prestations sur l'ensemble des 250 km de pistes. C'est la promesse faite à nos clients. C'est de cette proposition de qualité identique d'un bout à l'autre du domaine, que résulte le prix du forfait. Nos clients n'achètent pas uniquement ce qu'ils consomment mais la prestation qui leur est proposée.

près de **90 M€**  
D'INVESTISSEMENTS  
RÉALISÉS DEPUIS 2005

## FONCIÈRE DES ECRINS

appartements acquis, rénovés et commercialisés par La Foncière de SCV Domaine Skiable

**85**  
appartements  
acquis  
(depuis 2013)

entre 7 et 9 M€  
coût approximatif  
d'un TSD<sup>(1)</sup>

200 000 €  
coût d'une  
grande inspection  
du TSD du Blétonet  
(remplacement axes balanciers)

136 sites  
de prévention  
d'avalanche  
sur les pistes

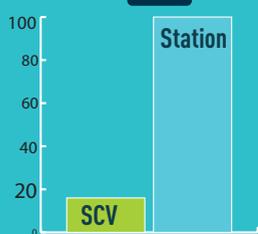
70 000 €  
coût d'une aire  
de pique-nique  
en altitude

**142**  
jours de ski  
amplitude saison

## Exemple de programme immobilier Résidence de Tourisme\*\*\* Le Sporting - Villeneuve\*



Chiffre d'affaires pour la station = 5M€ dont 16% de chiffre d'affaires pour le domaine skiable



\*Gestion du bâtiment Odalys  
Nbre de lits : 404 / App<sup>ts</sup> : 76  
livraison prévue en déc. 2016

450 000 clients  
accueillis

350 000 €  
coût moyen d'une dameuse

23 000 €  
coût moyen d'entretien  
d'une dameuse/an

**28,18€<sup>(3)</sup>**  
PRIX MOYEN JOURNÉE

**SKIPASS**  
JOURNÉE

= 465 employés  
au plus fort de la saison  
dont 91 employés permanents

SERRE CHEVALIER FAIT PARTIE DES 15 PLUS IMPORTANTES STATIONS FRANÇAISES. Celles qui enregistrent, chaque saison, plus d'un million de journées skieurs et qui offrent plus de 200 km de pistes. Pour exister et assurer l'avenir, il faut rester compétitif sur un marché très concurrentiel, en continuant d'offrir ce qui fait notre force et notre différence : notre exigence de service et de sécurité.

## NOUS PRÉVOYONS L'AVENIR AFIN DE RÉPONDRE AUX ATTENTES DE NOTRE CLIENTÈLE.

Depuis l'arrivée de la Compagnie des Alpes à Serre Chevalier en 2004, nous avons investi à un rythme soutenu d'environ 10 M€ par an. Après une pause des chantiers d'envergure l'été 2015 et 2016, nous reprenons notre programme d'investissement : 40 M€ d'ici à 5 ans permettront d'accroître notre couverture en neige de culture, de poursuivre la modernisation de notre parc de remontées mécaniques et d'améliorer nos services digitaux.

Quelles que soient les conditions climatiques ou le niveau de fréquentation du domaine skiable, nous nous devons d'apporter un niveau de service optimal visant la très grande satisfaction de nos clients. Les aléas météo, inhérents à notre univers de montagne, rendent parfois la tâche difficile mais ne diminuent pas notre exigence tant en termes de service que de sécurité.

# 31 M€

## CHIFFRES D'AFFAIRES

14 millions  
de kilowatts  
consommés

27 000 €  
Coût moyen du damage  
par nuit

24 000 skieurs/jour  
Vacances  
Février/Mars

1 € → 6 €  
de dépenses par un client au domaine skiable GÉNÈRE EN MOYENNE de dépenses additionnelles en station

## DAMAGE



483 169 litres  
consommation  
de carburant



15 142 heures  
de damage de pistes

## NEIGE DE CULTURE



705 320 m<sup>3</sup>  
d'eau transformée<sup>(2)</sup>



1 m<sup>3</sup> d'eau = 2 m<sup>3</sup> de neige



2 €  
coût par m<sup>3</sup>  
de neige produite  
(fonctionnement et investissement)

580  
ENNEIGEURS



158 km  
de réseaux enterrés  
(air, eau et électrique)

Saison 2016-2017

1,2 M€

De 2017-2018 à 2021-2022

6 M€

Grâce à ces investissements en neige de culture, il sera possible à l'avenir d'offrir à la clientèle, dans une même configuration nivo-météorologique, une surface de piste enneigée deux fois plus importante et d'assurer l'ouverture de la liaison Briançon - Chantemerle dans de bonnes conditions.

Un programme d'investissement pluriannuel sur 5 ans a été redéfini pour poursuivre l'amélioration des installations. Il sera mis en œuvre en fonction du contexte.

## INVESTISSEMENTS NEIGE DE CULTURE



<sup>(1)</sup>TSD : télésiège débrayable

<sup>(2)</sup>restitution au milieu naturel au printemps

<sup>(3)</sup>en tenant compte des tarifs attractifs Pass Saison, Early Booking -30% et -20%, forfaits scolaires et professionnels du tourisme et du ski,...



Commentaires de Patrick Arnaud, Directeur Général de SCV Domaine Skiable



*Charlet* PAR AIME



**FROJO**  
HORLOGER JOAILLIER DEPUIS 1854

MARSEILLE - SAINT TROPEZ - VAL D'ISERE - FROJO.COM

[charlet-bijoux.com](http://charlet-bijoux.com)



## UNE NOUVELLE ADRESSE POUR JULES MELQUIOND SPORTS

La saison hivernale 2016/2017 est synonyme de nouveauté pour le magasin de sports spécialiste de location de ski sur Serre-Chevalier depuis 1969! Jules Melquiond Sports se développe et ouvre une toute nouvelle boutique de location/vente de matériel de ski et accessoires au sein du hall de réception du Grand Hôtel. La boutique baptisée «Aventure Ski», vous accompagne tout au long de votre séjour, et vous propose même de réserver vos activités sportives en tout genre directement sur place. Vous bénéficiez également d'un matériel neuf, des skis en passant par les chaussures, casques et masques, d'un service de grande qualité et d'une équipe de professionnels à votre écoute, les ingrédients essentiels pour pouvoir se faire plaisir et profiter du domaine skiable en toute sécurité.

### A new shop for Jules Melquiond Sports

The winter season of 2016/17 will write a new page in the ski rental specialist's book. In Chantemerle since 1969, Jules Melquiond is now expanding with a new ski shop, set in the lobby of the Grand Hotel. The new shop called 'Aventure Ski' offers rental and sale of ski equipment as well as accessories and you can also book a range of different sports activities directly in the shop. All equipment is new for the season and with great service and a professional team at hand, you will be all set for making the most of your experience on the slopes safely.

Aventure Ski, Hall du Grand Hôtel, Chantemerle  
[www.melquiondsports.com](http://www.melquiondsports.com)

## À LA GOUSTARINE IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS

Mélangant avec finesse et subtilité les richesses de la cuisine traditionnelle italienne et les spécialités alpines, la Goustarine ravit les palais des petits comme des grands depuis vingt ans! Amoureux des bonnes choses et fins gourmets, Françoise et Cristiano mettent à l'honneur les lasagnes, la fameuse polenta et ses saucisses à la tomate, les authentiques pâtes italiennes, mais également des gratins végétariens et l'incontournable raclette ainsi que sa cousine la fondue savoyarde (prêt des appareils). Une partie épicerie fine complète la partie traiteur, où vins et fromages des Alpes sont mis à l'honneur. L'annexe «GoustaCasa» comblera vos envies de shopping avec une belle panoplie d'objets de décoration de style contemporain, du plaid aux nappes en passant par des poteries et des bijoux, des ensembles et des jeux pour les plus petits.

### La Goustarine has something for every taste

In a fine and subtle blend of traditional Italian cuisine and mountain specialities, La Goustarine has provided fine food to young and old for over twenty years now. Owners Françoise and Cristiano are foodies themselves and are proud to offer lasagna, polenta with sausages and tomatoes, authentic Italian pasta, but also vegetarian gratins and the classic mountain dishes raclette and cheese fondue (equipment included). The take away meals are complemented by a grocery store, selling wine and cheese from the Alps. Just next door, "GoustaCasa" is great for shopping for home décor like throws and tablecloths, but also pottery and jewellery, and children's clothing and games.



La Goustarine,  
allée des Boutiques,  
Chantemerle,  
04 92 24 17 13  
ou  
06 78 11 95 30



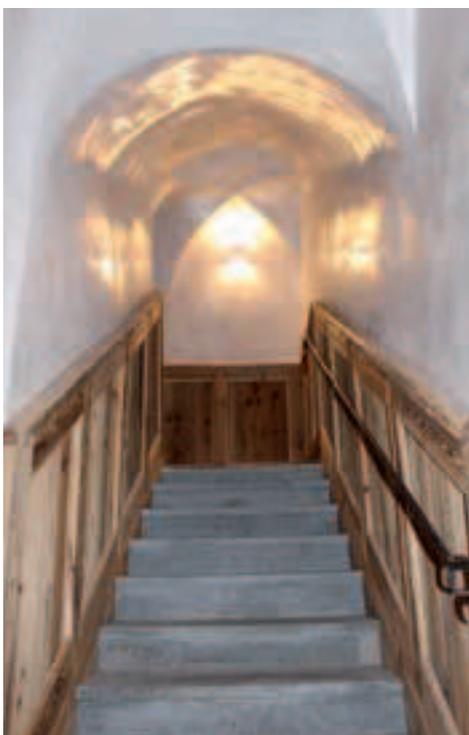
## LA MAÎTRISE DU SUR-MESURE

L'entreprise Lombard Vasina conçoit des chalets modernes et lumineux grâce au poteau-poutre depuis 1979. Un savoir-faire qui offre des possibilités architecturales infinies et permet à l'entreprise de créer des chalets d'exception. Lombard Vasina maîtrise la construction bois de A à Z, ce qui lui permet de réaliser des chalets sur mesure, à votre image. Équipée d'une machine à commandes numériques pour tailler les charpentes, d'un simulateur logiciel de dessin en 3D ainsi que d'une toute nouvelle machine automatisée pour la découpe des panneaux en bois, vos rêves de construction et d'aménagement intérieur n'ont désormais plus de limites. Escaliers, lits, placards, tables, Lombard Vasina s'adapte à votre construction et vous propose des pièces uniques conçues sur mesure pour que votre intérieur corresponde en tout point à vos attentes. La société emploie 27 salariés, tous Briançonnais et est fière de participer activement au tissu économique local.

### Mastery of made to measure

Lombard Vasina has built modern chalets filled with natural light, thanks to their wood frame constructions, since 1979. This technique offers unlimited architectural solutions and many exceptional chalets have been built. Lombard Vasina will take care of your building project from start to finish. They specialise in made to measure homes with character. Equipped with computer driven wood-cutting machines, 3D image software and also a new machine that automates the creation of wood panels, this company can make your wildest interior design and building projects come true. Staircases, beds, wardrobes or tables are all part of their usual range of manufacture. Each piece will be made to measure for your home, so that it is perfect. Twenty seven people, all from Briançon, work here and Chalets Lombard Vasina are proud to be an active partner for the local economy.

Chalets Lombard Vasina, gare de Prelles, Saint-Martin-de-Queyrières, 04 92 21 29 19, [www.lombard-vasina.fr](http://www.lombard-vasina.fr)



## AMAROK BÂTIMENT, PEINTURE - DÉCO – MATIÈRES

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. Que vous soyez particuliers ou professionnels Amarok Bâtiment a de quoi satisfaire toutes vos envies et vos besoins sur tout le territoire du Grand Briançonnais et au-delà.

### Amarok batiment, painting – decor – materials

Paints and rendering in clay, stucco, whitewash or Marmorino are some of the specialised techniques used by Marc Barbero and his team at Amarok Batiments, making them the experts in the Briançon area on decorating. Amarok Batiment has a whole team of professionals, and for the past ten years they have excelled in combining their technical skills with a range of innovating materials for their renovation, maintenance as well as indoor and outdoor decorating jobs. Choose among 100% plant-based paints, polished concrete, metal waxes, metal structure render, fashionable wallpaper, wood paints and wooden floors. Both private customers and companies will find what they need at Amarok Batiment, who work all around the Briançon area and even further afield.

Amarok Bâtiment, Marc Barbero,  
Saint-Chaffrey, 06 86 77 27 77  
[www.ecoartisan.fr](http://www.ecoartisan.fr)  
Facebook : Amarok Bâtiment

## ESPRIT DESIGN ET CHALET

Boutique incontournable de décoration et d'ameublement de la vallée de Serre Chevalier, Ambiance des Cimes change de propriétaire mais pas de concept. Manou et Pascal Onfroy ont récemment repris les rênes de ce concept store et proposent une gamme complète de produits designs, contemporains et esprit chalet. Meubler son intérieur, décorer un salon, ou encore équiper une cuisine, tout est possible ! Ne reste plus qu'à faire son choix parmi les meubles en sapin massif, les luminaires personnalisables, la vaisselle, les peaux de mouton, les fauteuils, les plaid, les miroirs, etc. Manou et Pascal sont là pour vous accueillir et vous conseiller.



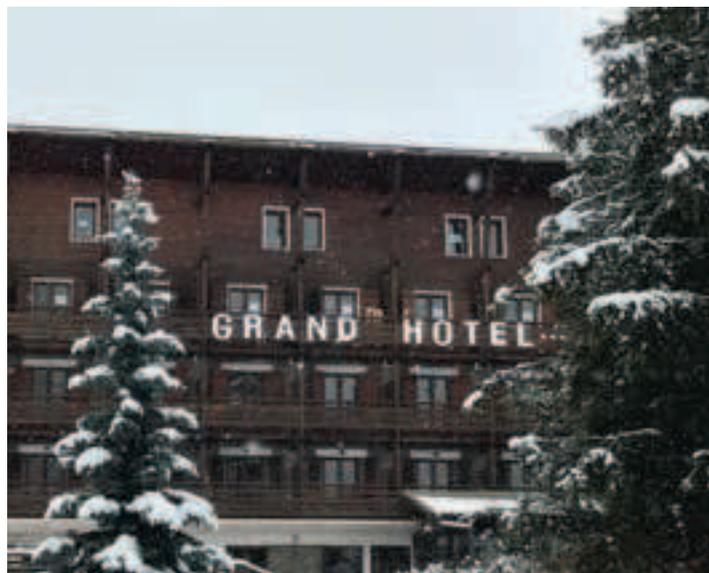
### Designer or chalet style

Ambiance des Cimes is a well-established home decor and furniture shop in Serre Chevalier that has just changed owners. Manou and Pascal Onfroy are keeping the same concept and offer a full range of designer items, either in a mountain chalet or contemporary style. Browse among furniture, home décor and kitchen equipment, and choose a piece of pinewood furniture, some new crockery, a sheepskin rug, a throw or one of the many other items. Manou and Pascal are always around to give advice if needed.

Ambiance des Cimes, rond-point du Vieux Téléphérique, Chantemerle, 04 92 22 30 65  
[www.ameublement-deco-serre-chevalier.fr](http://www.ameublement-deco-serre-chevalier.fr)

## LA RENAISSANCE DU MYTHIQUE GRAND HÔTEL

Hôtel historique de la station de Serre Chevalier, le Grand Hôtel monte en gamme et se transforme en un magnifique établissement hôtelier 4\*. Les nouveaux propriétaires de ce lieu emblématique, mettent un point d'honneur à faire revivre l'hôtel tout en conservant son authenticité. Disposant de chambres et de suites confortables et chaleureuses, d'un Spa Nuxe, d'un restaurant et d'une sandwicherie revisités par un chef, d'un salon et d'un bar (lieux de vie incontournable de l'établissement), d'un espace enfants récréatif, d'un espace dédié aux séminaires, d'un ski shop et d'une boutique, le Grand Hôtel est un lieu d'exception, une parenthèse douce et chaleureuse face à la piste Luc Alphand. Hôtel ultra-connecté, il a de quoi séduire toute la famille.



### Legendary Grand Hotel lives again

The Grand Hotel has a long history in Serre Chevalier and has now been transformed into a beautiful 4-star hotel. The new owners have renovated whilst keeping some of the original feel. Rooms and suites are comfortable and welcoming, there is a Nuxe spa, a restaurant and a chef's sandwich menu, as well as a lounge and a bar where clients are invited to spend time and relax. There is also a children's play area, conference rooms, a ski shop and a boutique. The Grand Hotel is an exceptional venue and located just opposite the Luc Alphand slope. Ultra-connected, this hotel will appeal to the whole family.

Le Grand Hôtel, place du Téléphérique, Chantemerle, 04 92 24 15 16, [www.grandhotel.fr](http://www.grandhotel.fr)



Jules  
MELQUIOND

SPORT & RENT



BOGNER

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



極度乾燥(しなさい)

# Superdry. Snow



Route De Grenoble 05220 Le Monétier-Les-Bains  
Riquet Sport Chantemerle 05330 Saint Chaffrey  
Riquet Sport Prelong 05240 Villeneuve-La-Salle

SUPER  
DRY  
SNOW



## UNE PARENTHÈSE DE DÉTENTE

Lové au pied des pistes de la station de Montgenèvre, le centre balnéo et Spa Durancia est une invitation à la détente et au bien-être. Entre amis ou en famille Durancia offre une parenthèse de douceur, idéale après une journée de ski ou une balade en raquettes. Laissez-vous guider au fil de l'eau et de ses bienfaits que vous apprécierez sous ses formes bouillonnantes ou ruisselantes, en vapeur humide ou sèche, pour se détendre, nager ou s'amuser. Composez votre moment détente comme vous le souhaitez : bien-être, voyage des sens (réservé aux adultes), balnéo, voyage aqualudique, sans oublier massages, soins du corps, du visage et esthétique via les Spas Nuxe. Un petit creux ? Découvrez le restaurant de l'établissement « Café de l'eau » et profitez de sa magnifique terrasse ensoleillée le temps d'un déjeuner, ou de son agréable salle intérieure pour un dîner plus intimiste.

### A relaxation pause

Set at the foot of the slopes in Montgenèvre, the Durancia spa centre is perfect for relaxation and well-being. Enjoy a gentle moment with family or friends after a day out in the great outdoors. Go with the flow and let the hot water release your tension. Come here to swim, float around, follow a jet stream, get a steam bath, relax or just have some fun. Choose the formula that suits you: Well-being and sensory journey (adults only), balneotherapy or the fun water park. Don't forget to book a massage or treatment in the Nuxe spa. Hungry? Head for the "Café de l'eau" on the premises, and enjoy its beautiful and sunny terrace at lunch, or try the indoor dining room for a meal out in the evening.

Durancia Balnéo & Spa, Montgenèvre, 04 92 20 67 70  
[www.durancia.com](http://www.durancia.com) Facebook : Durancia



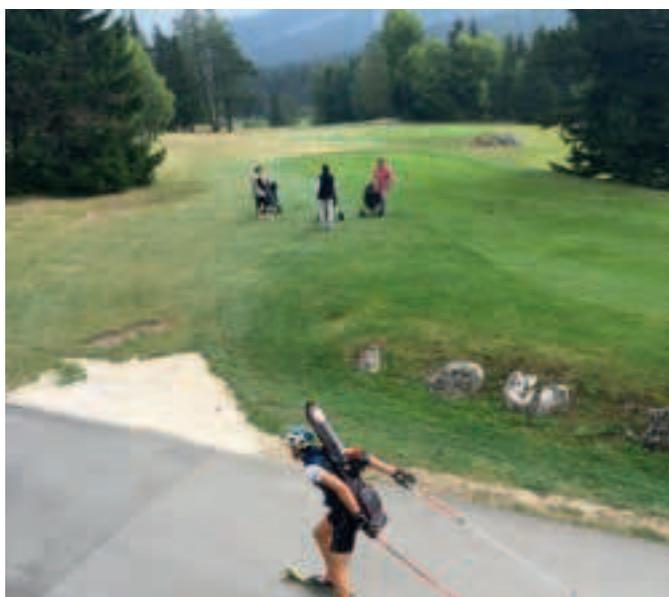
## DÉCLIC IMMOBILIER, DES BIENS D'EXCEPTION

Présente depuis plus de trente ans dans la vallée de Serre-Chevalier, l'agence Déclic Immobilier fait partie des incontournables en matière d'immobilier de standing. Après avoir repris avec succès l'affaire familiale en juillet 2015, Jérôme et Alessandra vous accueillent et vous accompagnent dans vos démarches afin de concrétiser tous vos projets immobiliers. Un parc locatif saisonnier en pleine expansion, des biens d'exceptions disponibles à la vente, voilà un échantillon des prestations que ce nouveau binôme peut vous proposer. Envie de devenir propriétaire, de trouver la maison de vos rêves ? N'hésitez pas à pousser la porte de l'agence Déclic Immobilier, Jérôme et Alessandra vous réservent un accueil personnalisé et sauront sans aucun doute satisfaire vos moindres désirs. Que vous soyez acheteur ou vendeur Déclic Immobilier est là pour vous.

### Declic Immobilier for high-end properties

With over 30 years of experience in Serre Chevalier, Déclic Immobilier estate agents are part of the most trusted agencies for high-end properties. Jérôme and Alessandra took over the family business in July 2015 and will happily guide you towards a successful operation for any of your property projects. Their range of seasonal rental accommodation is forever growing and they have a large number of prestige properties for sale. If you are looking to invest in a new home or find your dream chalet, Déclic Immobilier is the right place to go. Jérôme and Alessandra will give you a personalised welcome and find the right project for you. Both buyers and sellers will walk out satisfied. Open year-round. Languages spoken: English and Italian.

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



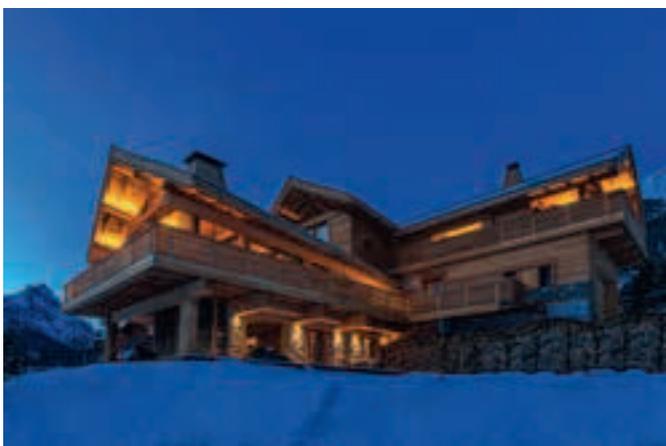
## WIISKI INNOVE ENCORE ET TOUJOURS

La nouvelle enseigne de concept store Wiiski continue d'innover en participant sans relâche au dynamisme de Serre-Chevalier. Basée sur le front de neige de Monêtier-les-Bains, la boutique se veut résolument dans l'air du temps et propose entre autres un système de réservation de matériel en ligne simple et pratique. Mais Wiiski c'est également une communauté active et dynamique qui prend part à la vie événementielle de la station et véhicule son image et celle de Serre-Chevalier via les réseaux sociaux. Ainsi dans la perspective du développement de la station en été, Wiiski se joint au collectif « Objectif Golf 2020 » qui porte le projet de création d'un espace ludique regroupant : un golf 18 trous de montagne, une piste de ski roues et un stand de tir pour le biathlon homologué FIS.

### More innovative ideas from wiiski

The new concept store Wiiski keeps coming up with new ideas and is part of the driving forces for improving services in the resort continually. Based on the snow front in Monêtier-les-Bains, this shop prides itself on being with its time and offers a simple and practical online reservation system. Wiiski has an active and dynamic team, who also take part in local events and promoting Serre Chevalier in social media. To improve services during the summer season, Wiiski has joined the group "Objectif Golf 2020", working towards the creation of a new sports centre with an 18-hole golf course, roller ski tracks and an official biathlon shooting range.

Wiiski, Pré Chabert, Le-Monêtier-les-Bains, 04 92 20 26 88, [www.wiiski.com](http://www.wiiski.com)



## ESTHÉTISME ET TRADITION

Passée maître dans la conception et réalisation de somptueux chalets en mélèze de pays, l'entreprise familiale et artisanale Chalets André Faure-Vincent réalise votre projet de la conception à la réalisation. Doté d'un bureau d'études innovant et technique, le constructeur de chalets (charpentier d'origine) aime relever des défis architecturaux et se plaît à allier tradition et modernité. Soucieuses de faire les choses dans les règles de l'art, les machines numériques sont proscrites au privilège d'un savoir-faire ancestral qui englobe la taille de charpentes à la main, ainsi que les assemblages bois appelés « trait de Jupiter » ou encore « queue d'aronde ». Une belle signature, que l'entreprise souhaite développer, notamment à travers son identité, avec la création d'un nouveau logo, plus épuré, plus moderne et la mise en ligne de leur tout nouveau site internet qui donne une idée précise de la touche André Faure Vincent.

### Design and tradition

Specialists in building sumptuous larch wood chalets, the family carpentry business Chalets André Faure-Vincent will take care of your project from the initial designs to final walls. The in-house architect enjoys a challenge and creating blends of modern and traditional design. Old and traditional building techniques are used – including hand-carved beams, solid structures and a signature style. Their new logo and brand new website represent the brand and will give you a good idea of what the André Faure-Vincent designs are all about.

Chalets André Faure-Vincent, Hameau de Pramorel, Briançon, 06 30 82 42 73, [www.chalets-andre-faure-vincent.fr](http://www.chalets-andre-faure-vincent.fr)

## PARC 1326, SPA ET BASSIN LUDIQUE

Briançon, véritable terre de champions est le lieu idéal pour les amoureux de sport! Dotée d'équipements modernes et variés, la ville offre à tous la possibilité de pratiquer une activité sportive tout au long de l'année. Le Parc 1326 est au centre de cette dynamique, avec notamment sa patinoire olympique, son centre aquatique et son spa, qui après quelques mois de travaux et un lifting complet vient tout juste de rouvrir ses portes. Un écrin de sérénité, une parenthèse bien-être qui saura vous séduire et vous apporter tous les bienfaits d'une balnéo à un prix tout doux. Équipé d'un jacuzzi, d'un hammam et de deux saunas, cet espace bien-être (réservé aux adultes) vous procurera toute la détente dont vous aurez besoin après une journée de ski. Une pause zen à partager en famille. Tandis que les parents se délassent dans le spa, les plus petits peuvent profiter du bassin ludique et du toboggan en toute sécurité, sous le regard attentif des maîtres nageurs.

### Parc 1326, spa and fun water park

Briançon has produced many professional athletes and is the ideal place for the sporty! The town has a range of top sports facilities and you can find a sport to suit you all year round here. The Parc 1326 is at the heart, with an Olympic ice-skating rink, a water park and a spa, newly reopened after a complete facelift. A calm place to relax, perfect for looking after your well-being at a very affordable price. Fitted with a Jacuzzi, a steam room and two saunas, the spa area (for adults only) will help you relax and release tension after a day on the mountain. Bring the whole family, and while the parents are relaxing in the spa, the younger ones can enjoy the fun pool and water slides, supervised by professional lifeguards.



©Christophe Pallot

Piscine de Briançon, Parc 1326, 6, rue Bermond Gonnet, 04 92 20 04 04, [www.ville-briancon.fr](http://www.ville-briancon.fr)



## UN ÉCOQUARTIER POUR BRIANÇON CŒUR DE VILLE

Une nouvelle vie s'apprête à prendre racine en plein cœur de la ville dans le futur écoquartier de Briançon, un programme ambitieux porté par la société Promofar. En effet ce sont pas moins de dix-sept résidences et plus 420 logements qui vont sortir de terre dans les années à venir. Des résidences contemporaines et respectueuses de l'environnement, accessible à tous — jeunes actifs, familles, seniors, résidents secondaires ou investisseurs. Les travaux débutent dès cet hiver pour les sept premiers bâtiments, ce qui représente 189 logements, ainsi, au terme du programme, Promofar aura réalisé 17 immeubles d'habitat résidentiels. Ce projet de requalification urbaine écoresponsable au cœur de la ville est un projet intergénérationnel ouvert à tous les projets de vie. La commercialisation est en cours et rencontre un franc succès avec un taux de réservation de 60%. N'hésitez pas à vous rendre à l'espace de Briançon pour de plus amples renseignements.

### An eco-district in the centre of Briançon

A new neighbourhood is taking form right in the centre of town in the eco-district in progress. It is an ambitious project by the company Promofar. No less than 17 buildings with more than 420 apartments are planned over the next few years. In a contemporary style and built in an eco-friendly manner, these apartments are great for everyone – young couples, families, seniors, second home owners or investors. Work will begin this winter for the first seven buildings and 189 flats. The project will transform the urban landscape in the centre of town and is an intergenerational project adapted to all stages in life. Sales have already started and interest is high with 60% of all the flats sold already. Come past the sales office in Briançon for further information.

Promofar, Espace de vente Briançon, avenue général Barbot, 04 93 66 66 70 ou 06 45 12 44 92, [www.promofar.fr](http://www.promofar.fr)

# Notre métier, Votre chalet

— Découvrez l'expertise **Lombard Vasina** —



Création de chalets sur mesure, à votre image



des espaces lumineux



des ambiances chaleureuses

CHALET  
**LOMBARD**  
VASINA

Depuis 1979, nous mettons notre savoir faire à votre service, avec une maîtrise de toutes les étapes de la construction. Une fabrication sur mesure de tous les éléments bois au sein de nos ateliers. Une conception, en trois dimensions pour plus de précision. Notre rôle, 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](http://www.lombard-vasina.fr)



Et vous,  
quel chalet  
Lombard Vasina  
vous ressemble ?



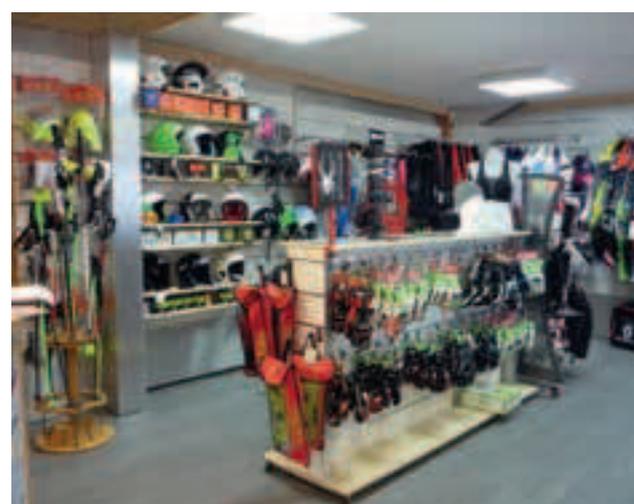
## CRÉATION ET CONCEPTION DE CADRES UNIQUES

Artisan-encadreur depuis neuf ans, Anne Giordani crée de sublimes cadres contemporains ou rustiques, qui illuminent et mettent en valeur photos, miroirs, tableaux, affiches, cartes en relief, mais également des objets plus atypiques comme le maillot de rugby de votre joueur préféré ou encore la guitare électrique de votre idole. Des cadres en bois bruts, patinés, plaqués d'aluminium, vernis ou peints qui s'accorderont à coup sûr à merveille avec votre intérieur. Dans son atelier Le Refuge du Cadre, Anne conçoit et imagine les écrans vitrés de tout ce qu'il est possible d'accrocher au mur! Une confection sur-mesure qui comblera toutes vos envies. Nombreux sont les artistes peintres du Briançonnais qui lui confient leurs encadrements pour leurs expositions, alors pourquoi pas vous ?

### Creation and design of unique frames

Anne Giordani has worked with picture frames for nine years, and she creates beautiful designs, both modern and rustic. Her work will showcase photographs, mirrors, paintings and posters as well as more unusual items such as a signed rugby strip or an electric guitar used by your biggest idol. She uses a range of material and you are sure to find a match for your home. In her workshop Le Refuge du Cadre she also makes showcases for anything you could imagine displaying on your walls! This bespoke service is sure to delight you. Many local artists trust her with their paintings before an exhibition, you could do the same!

Le Refuge du Cadre, 12, rue Centrale, Briançon, 04 92 51 95 67 ou 06 08 55 82 20  
[www.encadrement-briancon.fr](http://www.encadrement-briancon.fr)



## EASY VALLÉE LIVRAISON SUR PISTES !

La nouvelle start-up qui vous rend la vie plus facile en quelques clics seulement. Easy Vallée propose de vous livrer votre repas directement sur les pistes autour de 5 points de livraison répartis sur le domaine skiable de Serre Chevalier Vallée. L'équipe d'Easy Vallée choisit les meilleurs produits du marché pour satisfaire vos envies gourmandes en travaillant avec des producteurs locaux sélectionnés avec soin. Ainsi sandwiches, salades, viande, saucisses (pour les aires de barbecue), boissons et desserts viendront combler tous les appétits. Les produits sont préparés le jour même, ne reste plus qu'à passer votre commande et être présent au point de rendez-vous pour vous délecter de votre repas Easy Vallée! Easy Vallée propose également un service «Easy Pass» en ligne qui vous permet de ne plus faire la queue pour louer votre matériel de ski et de bénéficier de nombreux avantages négociés pour vous auprès de nos partenaires, un gain de temps inestimable en pleine saison. Et parce que les services Easy Vallée ne s'arrêtent pas à la fermeture des pistes, profitez-en pour vous faire livrer vos courses, préalablement commandées en ligne, à domicile grâce à un partenariat noué avec Carrefour. Un vent de nouveauté qui vous fera oublier tous les tracas du quotidien, pour que vous puissiez profiter à 100 % de votre séjour.

### EASY VALLÉE DELIVERS ON THE SLOPES!

A start-up that makes your life in the resort easier in just a few clicks. Easy Vallée offers to deliver your lunch on the slopes from five different pick-up spots throughout the ski resort. Their team will choose the best produce for your picnic. Sandwiches, salads, meat, sausages (for the barbecue areas), drinks and desserts will keep you going for the rest of the day. All food is prepared the same day, all you need to think about is ordering online and turning up for the delivery. Easy Vallée also offers an 'Easy Pass', letting you skip queues for renting your skis, and also benefit from other offers with local enrolled businesses, leaving you with more time and money to enjoy yourselves. Easy Vallée services don't stop at the end of the skiing day. Order online and get your grocery shopping delivered straight to the doorstep via a partnership with Carrefour. A new way of enjoying your ski holiday without having to think of all the daily chores. 100% mountain-time!

Easy Vallée, 06 48 21 78 38, [www.easyvallee.com](http://www.easyvallee.com)

## LES DEUX VISAGES DE SPORT CONFORT

Présent depuis vingt-huit ans sur la vallée de Serre-Chevalier, Sport Confort a fait du matériel de compétition des sports de glisse sa spécialité. Ancien compétiteur en ski alpin Daniel Peythieu est dans son élément et la vente, la réparation et l'entretien des skis, snowboards et accessoires techniques n'ont plus aucun secret pour lui. Il a ainsi acquis au fil des années une connaissance et un savoir-faire artisanal qu'il met au service des particuliers et des compétiteurs afin de donner confort et technicité au matériel. Mais Sport Confort c'est également une agence de publicité tout support «Comm'Unik 05», que Daniel développe depuis 1997 en parallèle de «The Race Shop». Il allie ainsi sport et publicité et répond de manière efficace aux besoins de l'événementiel et du promotionnel du bassin Briançonnais. Une évolution atypique, qui fait toute la richesse de cette belle enseigne.

### Two sides to sport confort

Established in Serre Chevalier 28 years ago, Sport Confort has specialised in competition equipment for snow sports. A former competitive skier, Daniel Peythieu knows all about selling, repairing and maintaining skis, snowboards and technical accessories. Over the years, he has gained knowledge and technical skill that can add both comfort and technicality for recreational and professional skiers alike. But Sport Confort is also a marketing agency called "Comm'Unik 05". Daniel started developing this as a side-line in 1997 and works with various events and marketing campaigns in the area. An unusual combination that adds to the interest of this quality shop.

Sport Confort/Comm'Unik 05, rond-point du Vieux Téléphérique, Chantemerle, 04 92 24 08 77, ouvert à l'année

# EASY VALLÉE

JUST ENJOY !

DES SERVICES INNOVANTS QUI VONT  
VOUS FACILITER LA VIE ET PROLONGER  
VOS JOURNÉES À SERRE CHEVALIER.  
RESTEZ CONNECTÉS !

Innovative services which will make your life  
easier and your days in Serre-Chevalier longer.  
Stay tuned!



## LIVRAISON SUR PISTES

ON SLOPE FOOD DELIVERY

Déguster des sandwichs ou un  
barbecue en haut des pistes ?  
Easy Vallée vous livre skis aux pieds.



## EASY PASS

Louer du matériel de ski sans faire  
la queue ? C'est possible grâce à  
l'Easy Pass, le coupe-file malin.



## LIVRAISON À DOMICILE

YOUR GROCERY DELIVERED  
AT HOME

Easy Vallée livre vos courses à  
domicile. Simplifiez-vous la vie !



## BONS DE RÉDUCTION

DISCOUNT VOUCHER

Easy Vallée met à votre disposition  
son réseau de partenaires et vous  
offre des avantages exclusifs.

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

# DÉCOUVREZ LE MONDE CIRCUS

Provoquez la chance !



Venez jouer au Casino de Briançon

+18

OUVERT TOUS LES JOURS À PARTIR DE 12H

18+ | Jouer comporte des risques : endettement, dépendance... Appelez le 09 74 75 13 13 (appel non surtaxé).  
L'entrée à la salle de jeux est réservée aux personnes majeures, non interdites de jeux, présentation d'une pièce d'identité obligatoire.  
Photos non contractuelles. © Atelier Irane 04 92 20 32 61

Circus CASINO DE  
BRIANCON



*Julien 1958*



*4 générations de passion partagée*



## L'ARTISANAT À L'ÉTAT PUR

C'est au cœur de la vieille ville de Briançon que la Bijouterie-Coutellerie Shimshal de Thomas Collet vous accueille... Artisan coutelier, il décline le couteau sous toutes ses formes : couteaux pliants, à lame fixe, couteaux de chasse, de table mais aussi de cuisine. C'est dans son atelier situé au fond de sa boutique qu'il travaille l'acier ou l'innox pour la réalisation des lames, et des matières naturelles comme de très nombreuses essences de bois, ainsi que des matières composites telles que la fibre de carbone pour les manches. Il réalise pour vous des pièces uniques auxquelles viennent s'ajouter des étuis en cuir réalisés sur mesure. N'hésitez pas à venir découvrir le travail de cet artisan passionné qui peut également concevoir et fabriquer le couteau dont vous avez toujours rêvé.

### Pure knife skills

In the heart of the Old Town of Briançon you will find the jewellery and knife shop Shimshal owned by Thomas Collet. He is a skilled knifemaker and creates knives of all types: pocket knives, hunting knives, kitchen knives and more. His workshop is located at the back of the shop and this is where the steel blades are crafted, as well as the handles. Thomas uses many different wood varieties, but also carbon fibre and other composites. Get your own, customised knife with a bespoke leather cover. Come past and discover the skill of this passionate artist and place an order.

Boutique Shimshal, 36, Grande Rue (Gargouille), Briançon, 06 66 91 73 18, [thomas.collet@bbox.fr](mailto:thomas.collet@bbox.fr)

## L'ÉCRIN DU PARC, ÉLÉGANT ET AUTHENTIQUE

L'Écrin du Parc, imaginé par le promoteur Sopri, est un programme immobilier prestigieux et raffiné, que ce soit par sa localisation au cœur d'un quartier résidentiel haut standing, ou par sa qualité, son esthétisme et son confort. Ce somptueux chalet composé de huit lots (du T3 au T5 en duplex) offre des appartements spacieux, de nobles matériaux, des prestations de grande qualité, de la technologie et du bien-être. Le Spa de la résidence est doté d'un sauna avec vue panoramique exceptionnelle sur les sommets alentour, qui atteste de la singularité de cette luxueuse résidence où l'on se sent comme dans un chalet. Dernières opportunités à saisir avant la livraison prévue été 2017.



### Écrin du Parc, authentic and elegant

The Écrin du Parc, designed by Sopri property development, offers high-end apartments in a good residential area finished to exceptional standards, with quality materials, great design and amenities. The gorgeous chalet building comprises eight different units, from two to four bedrooms. Each apartment is spacious, built with fine details, high-end equipment, technology and design. The in-house spa has a sauna with extensive panoramic views of the surrounding mountain peaks, a real perk for this building that has a true chalet feel. Last opportunities for buyers before completion in the summer of 2017.

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



## LA CAVE À BOB

Figure emblématique de la vallée de Serre-Chevalier, créateur de la marque de ski White Doctor, Bob (Éric Bobrowicz) se diversifie et se lance dans un nouveau challenge, la vente de vin à domicile! En vacances après une journée au grand air vous n'avez pas le courage de ressortir pour acheter une bonne bouteille de vin, les routes enneigées vous en dissuadent ou vous souhaitez tout simplement rester loin de la cohue qui règne dans les magasins? La Cave à Bob est faite pour vous! Rendez-vous sur le site internet et consultez la carte des vins en ligne avant de passer commande. Une sélection de vins rouges, blancs et pétillants triés sur le volet, que Bob a pris le temps de rechercher afin de satisfaire les palais les plus exigeants. Vous pouvez également opter pour la formule « L'accord apéritif » où, pour chaque bouteille sélectionnée, Bob vous propose les mets qui feront le mieux ressortir les arômes des précieux nectars, ou enfin une dégustation à domicile qui éveillera vos sens.

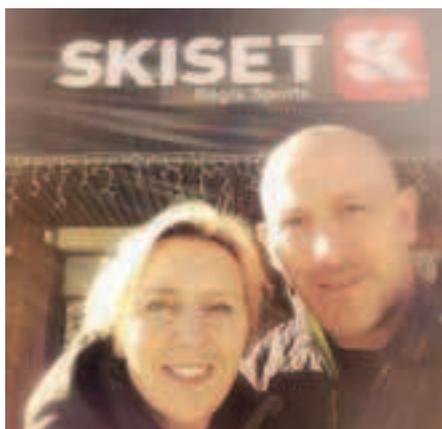
### La Cave à Bob

A well-known figure in Serre Chevalier valley and the man behind the ski brand White Doctor, Bob (Eric Bobrowicz) is heading towards a new challenge with a wine delivery service! During your ski holiday and after a full day in the great outdoors, you may not want to go back outside to find a decent bottle of wine. When the roads are too snowy or you just want to stay away from the crowded shops, use La Cave à Bob instead! Go to the website and order your wine online from a selection of red, white or sparkling, chosen by Bob himself after careful research. Try the aperitif formula, where each bottle of wine is matched with some nibbles complementing them perfectly. You can also choose the wine tasting session at home to really tempt your palate.

La Cave à Bob, [www.lacaveabob.com](http://www.lacaveabob.com)

## RÉGIS SPORT CHANGE DE PROPRIÉTAIRE

Votre magasin Régis Sport à Chantemerle change de propriétaire mais conserve la même équipe! Thibault et Frédérique, les nouveaux gérants vous conseillent de manière professionnelle et personnalisée, tandis que Stéphane (skiman) et Sarah (vendeuse), comme à leur habitude, vous accompagnent tout au long de votre séjour pour que celui-ci reste inoubliable. Retrouvez le matériel qu'il vous faut pour dévaler les pistes sans accroc! Régis Sport Skiset vous propose aussi une diversité d'accessoires haut de gamme: Oakley, Scott, Smith, HMR, Evoc... du casque au masque en passant par les gants et les bonnets. De quoi vous faire plaisir et vous équiper des meilleurs produits qui se font actuellement sur le marché. N'hésitez pas à pousser la porte de votre magasin de référence! Réservation en ligne possible!



### New owners at regis sport

The shop Régis Sport in Chantemerle has new owners, but you will be greeted by the usual members of staff. Thibault and Frédérique have taken over the helm and will give you

expert and personal advice. The staff will make sure that your holiday goes to plan from start to finish. Find the right equipment for you and spend a week on the slopes with complete confidence. Régis Sport Skiset sells a range of high-end accessories from brands like Oakley, Scott, Smith, HMR or Evoc. Goggles, helmets, gloves, hats and more – wear one of the latest models for the season. This ski shop is a good stop for quality service and equipment. Online pre-bookings possible!

Régis Sport (enseigne Skiset), Chantemerle, 04 92 24 01 64, [www.skiset.com](http://www.skiset.com)

## LES JARDINS DE SAINTE-CATHERINE

Vous songez à devenir propriétaire et n'avez pas encore sauté le pas? N'hésitez plus! Profitez des dernières opportunités de l'Agence du Parc! Vous pouvez choisir de vous installer dans un magnifique T3 ou T4 au cœur de Briançon dans la résidence «Les Peyrouriers», ou opter pour celui encore disponible de la résidence de «l'Orceyrette» située sur les hauteurs du hameau de Fontchristiane. Vous avez également la possibilité de devenir propriétaire d'un magnifique T4 en duplex, appartement faisant partie du prestigieux programme de «l'Écrin du Parc» implanté à Chantemerle sur la commune de St Chaffrey, ou encore dans les superbes résidences «Le Clos de Soleil» ou «les Chalets d'Emma». L'Agence du Parc privilégie la qualité à la quantité en commercialisant des programmes immobiliers intimistes et en parfaite adéquation avec la RT2012 et les normes environnementales. Découvrez le nouveau programme immobilier à Briançon, «Les Jardins de Sainte-Catherine». Une quinzaine de lots sont disponibles à l'intérieur de cette belle résidence dotée d'une vue dégagée et où quiétude et sérénité sont les maîtres mots.



### Les jardins de Sainte-Catherine

If you have been thinking of becoming a home owner in the mountains, hesitate no longer! Grab the last buying opportunities with the Agence du Parc. Opt for a two or three bedroom flat in the centre of Briançon and 'Les Peyrouriers', or go for the last remaining property in the 'Orceyrette', located at the top of the tiny village of Fontchristiane. You could also become the lucky owner of a beautiful, three-bedroom split-level apartment in the prestigious 'Ecrin du Parc' in Chantemerle. The agence du Parc prefers quality to quantity and only delivers small-scale projects that meet the current environmental, low-impact standards. Also discover the latest building project in Briançon, 'Les jardins de Sainte-Catherine'. Fifteen units are currently on sale, in a building with gorgeous views and quiet surroundings.

Agence du Parc, avenue de la République, Briançon, 04 92 20 16 08  
[www.agence-du-parc.com](http://www.agence-du-parc.com)

## CHALET PRESTIGE, UN SÉJOUR INOUBLIABLE

Laurence et Sébastien viennent de l'hôtellerie haut de gamme et cela se sent dans leur approche du service. Précurseur en la matière, Chalet Prestige sélectionne depuis plus de dix ans, les plus beaux chalets de Serre Chevalier et propose un ensemble de services hôteliers unique et sur mesure. Au fil des ans, la collection se peaufine, et cette année, le chalet Aravet au pied des pistes, le chalet Twin avec son bassin de nage de 14 mètres et le chalet Sirius avec sa grande capacité complètent idéalement la gamme. Au total, ce sont 20 lieux d'exception qui sont proposés pour satisfaire tous types de demandes et surprendre les hôtes fidèles de Chalet Prestige. D'autres chalets, actuellement en construction, viendront bientôt compléter la belle sélection.



### Chalet prestige for an unforgettable stay

Laurence and Sébastien have extensive experience in luxury hotels and you can tell by their approach to service. One of the first in the valley, Chalet Prestige has been selecting the most beautiful chalets in Serre Chevalier for more than 10 years and offers a range of made-to-measure hotel services to clients. Each year, the selection is refined and this year you can book Chalet Aravet at the bottom of the slopes, Chalet Twin with a 14m indoor pool or Chalet Sirius that has room for a large group, in addition to the previous properties. In total, choose between 20 different places. We promise that even the most demanding customer will find something to suit. Further chalets are in the process of being built and will soon be on the books of Chalet Prestige.

Chalet Prestige, 2, chemin des Sillons, Villeneuve, +33 (0) 4 92 24 27 11,  
[www.chalet-prestige.com](http://www.chalet-prestige.com)

## LE PARADIS DES GOURMANDS

Le Dahu Gourmand, deux adresses pour deux fois plus de plaisir! Cette épicerie fine fait partie des incontournables pour tous les amateurs de bonne chère. Produits régionaux, fromages, charcuterie alpine à la coupe, confitures maison, gratins et plats cuisinés achalandent la boutique et mettent en éveil les papilles gustatives dès le pas de la porte. Mais le Dahu Gourmand c'est aussi une belle rôtisserie où poulets fermiers du Gers, Label Rouge... tournent lentement à la broche et se parent d'une belle couleur dorée que Benoît prend soin d'arroser régulièrement pour faire de votre dégustation un moment de plaisir intense. Quoi de mieux pour accompagner votre repas qu'une bonne bouteille de vin? Au Dahu Gourmand vous n'aurez que l'embarras du choix. Vins de grands crus ou de producteurs scrupuleusement sélectionnés sauront sublimer votre dîner, ainsi que les Champagnes de renom ou les alcools remarquables. Votre rendez-vous gourmand n'attend plus que vous!

### A DREAM FOR GOURMETS

Le Dahu Gourmand is a gourmet grocery shop, established in two different locations. Come here for fine food, and choose between regional products, cheese, hams from the Alps, sliced in front of you, as well as homemade jams, gratins and prepared meals. Le Dahu Gourmand also roast their own chicken so that you can pick it up still hot and juicy. Don't forget to put a good bottle of wine in your shopping basket, there is plenty to choose from in the shop. A grand cru or why not a bottle from a smaller, selected vineyard will complete your meal, as would a great bottle of champagne or one of the fine liquors in store. Make a delicious stop at Le Dahu Gourmand during your holiday!  
Open daily from 9am to 12.30pm and 3pm to 7.30pm.



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

# Édouard Bourgin

---

## Avocat en dommages corporels

Le cabinet de maître Edouard Bourgin et son équipe est « Le » cabinet d'avocat de la *Capitale des Alpes*, spécialisé dans l'indemnisation des victimes d'accidents corporels!

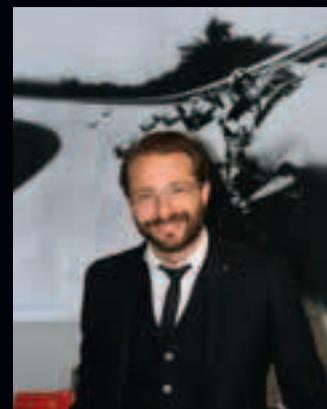
Victimes d'accidents de la route, d'accidents médicaux ou encore de collisions entre skieurs, notre cabinet défend tous les blessés et obtient la réparation financière et morale de leurs préjudices devant les tribunaux de l'ensemble du territoire français.

Depuis plus de dix ans, nous sommes devenus un acteur incontournable aux cotés des victimes et accumulons les références et décisions de justices remarquables: 12 millions d'euros obtenus devant la cour d'appel d'Aix-en-Provence pour un accident survenu à un enfant, ou encore 5,5 millions d'euros accordés par le Tribunal de Grenoble à un motard accidenté.

**Le cabinet lutte en permanence pour la reconnaissance des droits des victimes.**

Une affaire en cours? Notre cabinet indemnise actuellement une vacancière hollandaise victime, durant ses vacances, d'un sévère traumatisme crânien consécutif à une grave collision sur les pistes de ski.

**NOTRE DEVISE? VOUS DÉFENDRE...  
ET GAGNER, TOUT SIMPLEMENT!**



---

55 Avenue Alsace Lorraine, 38000 Grenoble

Tél. : 04 76 43 38 75 Fax: 04 76 94 18 47

edouardbourgin.avocat@gmail.com

www.avocat-grenoble-prejudice-corporel.com

 @AvocatBourgin





## MARIANNE DUBOST, TAPISSIER DÉCORATEUR CONFECTION DE RIDEAUX

Installée depuis plus de dix ans à Briançon, Marianne restaure, reconditionne et redonne vie à vos fauteuils et canapés, qu'ils soient contemporains ou anciens. Dans la plus pure tradition tapissière, elle travaille le crin et les matières naturelles. Elle aime aussi imaginer avec vous des têtes de lits, canapés sur mesure, dessus de lit... rideaux et coutures d'ameublement. Vous trouverez un vaste choix de tissus : Légend'En haut, Arpin, Pierre Frey, Canovas, Nobilis, Jane Churchill, Aristid, Chanée, Deschmaker, Prestigious, Casamance, Wind, Indigo diffusion, ainsi qu'un grand choix de tringles et de stores d'intérieurs, de quoi habiller vos fenêtres!

Une belle adresse où l'on trouve également de sublimes luminaires, légers et poétiques, que Marianne conçoit en papier.

Marianne dubost, upholsterer, decorator  
Bespoke curtains

Marianne set up shop in Briançon over ten years ago, and restores, reconditions and gives new life to chairs and sofas, both contemporary and antique. She uses traditional upholstery techniques such as coir and other natural materials. Designing headboards, bespoke settees, bedspreads, curtains and other fabric items together with clients is also something she enjoys. Choose between a wide range of quality fabrics, like Légend'en haut, Arpin, Nobilis, Jane Churchill, Deschmaker and many more. A good selection of curtain rails and blinds are also available to complete your window décor. A fun shop that also includes beautiful paper light fixtures, created by Marianne herself. Quartier de Mallefosse, route d'Italie, (2 km after Briançon, heading for Montgenèvre).

Quartier de Mallefosse, route d'Italie (2 km à la sortie de Briançon direction Montgenèvre),  
+33 (0)492 503 323 ou +33 (0)684 207 273,  
[www.tapissier-decorateur-briancon.fr](http://www.tapissier-decorateur-briancon.fr)  
Facebook : Marianne Dubost Tapissière Rideaux

## CASINO CIRCUS, UN INFINI DE POSSIBILITÉS

Lieu de divertissement incontournable à Briançon, le casino Circus vous propose de vivre une expérience inoubliable. 75 machines à sous HD, roulette anglaise électronique, jeux de table traditionnels, le Casino Circus c'est également une salle de spectacle, un restaurant et un bar. L'équipe du Casino organise régulièrement des animations, concerts et spectacles, qui en font un lieu d'échanges et de rencontres unique. Tous les premiers et troisièmes dimanches du mois, venez participer au tournoi de Texas Holdem Poker! Cotillons, convivialité et dîners proposés par un nouveau chef rythment cette fin d'année 2016. En effet le Casino Circus vous propose trois grosses soirées à thème, afin de clôturer cette belle année comme il se doit. Soirée Réveillon cabaret, dîner plus classique au restaurant et soirée dansante vous n'avez plus que l'embarras du choix. Que vous veniez en simple curieux ou en fin connaisseur, le Casino Circus vous accueille 365 jours par an, son équipe de professionnels à votre service saura vous guider selon vos envies.



### Casino circus, endless entertainment possibilities

One of the main entertainment venues in Briançon, Casino Circus offers an unforgettable experience. It has 75 HD slot machines, electronic roulette, traditional table games, but it is also holds a concert hall, a restaurant and a bar. The team at the Casino regularly organises events, concerts and shows to create a friendly and festive atmosphere. On the first and third Sunday of each month sign up for the Texas Holdem Poker tournament. Spend the end of 2016 in a happy atmosphere with fine food produced by the new chef. Three different theme nights are organised to end the year in style. Choose between a New Year's Eve cabaret, a classic dinner in the restaurant or all-night dancing. Whether you come here for a one-time experience or as an expert, Casino Circus is open every day of the year, and their professional staff will help you find your way around and enjoy your night out.

Casino Circus, 7, avenue Maurice Petsche, Briançon, 04 92 20 66 66, [www.casinodebriancon.fr](http://www.casinodebriancon.fr)

## HOTPOD YOGA AU PIED DES PISTES

Inédit! Une capsule gonflable pouvant accueillir 20 personnes et chauffée jusqu'à 37° s'installe place de l'Aravet (Villeneuve) pour transporter les adeptes du hotpod yoga dans un autre souffle. Dans cette bulle hors du monde, à la lumière violette tamisée, subtilement sonorisée et délicatement parfumée, se tiendront, toute la saison, des sessions matinales d'échauffement, de stretching après-ski ou de yoga. Postures actives et passives, étirements et relaxation aideront les aficionados à recouvrer l'équilibre du corps, à apaiser l'esprit, à augmenter les performances musculaires. Relaxants ou tonifiants, ces cours, en ce cocon au pied des pistes, offrent une pause salvatrice avant ou

après le ski, ou pendant la journée pour les non-skieurs. Concept totalement innovant et particulièrement adapté à la montagne, il devrait faire le plein tout l'hiver! Alors, réservez vite en ligne sur l'application Hotpod Yoga ou auprès d'un des nombreux partenaires de ce projet audacieux et carrément génial. Tarifs : 12€ pour 30 minutes, 20€ pour 1 heure. Bénéficiez de -20 % pour toute réservation en ligne ou sur mobile avec le code promotionnel SC2016. Tapis et serviettes fournis.



### Hotpod Yoga goes slopestyle

Novelty! An inflatable pod with space for 20 people and heated to up to 37° at Place de l'Aravet in Villeneuve will give you some new breathing space. In the otherworldly pod, with dim, purple lighting, beautifully scented and with urban-chill tunes, classes will be held throughout the season. Morning warm-up sessions, après-ski stretching and yoga classes are offered. The sequences mix active and passive postures to ensure a balanced physical workout while also allowing space and depth to calm the mind. Relaxing or dynamic, the classes held at the bottom of the slopes can be enjoyed before or after skiing or during the day for non-skiers and will help you feel revived and ready for more fun in the snow. The innovating concept is particularly suited for the mountains and should be a popular choice all winter. Book online, via the mobile app or with one of the many partners in the resort to try this wonderful experience. Prices: 12€ for 30 minutes, 20€ for 1 hour. Get 20% off for all online or mobile bookings with the discount code SC2016. Mats and towels provided.

[www.hotpodyoga.com/fr](http://www.hotpodyoga.com/fr)

RESTAURANT



La Cabassa

Y&L

*Ouvert tous les jours - midi et soir*

*Allée des Boutiques - Chantemerle - Réservations 04 92 24 06 83*

REFUGE <sup>du</sup> CADRE

ATELIER  
D'ENCADREMENT



rue centrale  
briançon  
04 92 51 95 67

## SPA AHIMSA L'EXCELLENCE LABELLISÉE

Pour Isabelle Trombert, créatrice du spa Ahimsa, l'année 2016 se conclut par un feu d'artifice couronnant des succès, mérités, à la pelle! Après la publication de son best-seller 50 Nuances de massages, pour les couples et les amoureux, puis de



deux ouvrages techniques dédiés l'un aux massages aminçissants, l'autre aux massages pour jambes lourdes, la praticienne, formatrice et auteur, a publié un triptyque sur le drainage, un opus sur le massage japonais anti-âge Kobido et en octobre, ce qui s'annonce comme un autre succès de librairie : 50 Nuances de massages entre hommes. À la même époque, elle recevait le label Qualité Spa-a comme seulement 57 autres spas sur les 600 spas hôteliers haut de gamme que compte la France. Une certification qui garantit l'excellence de la démarche Ahimsa tant en matière de pratiques, de soins, d'hygiène, d'écologie, de standing. Une reconnaissance nationale, délivrée par l'organisme de contrôle

de l'hôtellerie de prestige, qui propulse les 5 spas Ahimsa des Hautes-Alpes (dont celui de l'Hôtel Alliey à Monêtier) dans le cercle privilégié du luxe, de l'exigence, du haut de gamme et de la qualité optimale. Un label comme une étoile, une récompense pour le travail accompli dans la rigueur et le souci de prodiguer le meilleur service. Une première pour le département des Hautes-Alpes. À paraître (avril 2017) : *Auto-massages pour sportifs* aux éditions Hachette-Marabout

### Ahimsa Spa, recognised excellence

Isabelle Trombert is the founder of Ahimsa and 2016 ends in a triumph for her, with several achievements and awards. Her sensual massage book '50 Nuances de massages (50 shades of massage)' was a best-seller, and she also published two technical massage books, one on slimming massages and the other on heavy legs. She has previously written several other massage books and her latest release in October was a massage book for men. At the same time, she was also rewarded with the official Spa-a quality label, among only 57 other spas out of over 600 hotel spas in France. The label guarantees excellence in all areas, including the treatments, hygiene, sustainability and general standards. The label is awarded by the national organisation for prestige hotels, bringing the 5 Ahimsa spas in the Hautes-Alpes (one at Hotel Alliey in Monêtier) into a new sphere of luxury, high-end quality establishments. The award is justly earned through years of hard work and a constant quest for providing the very best for clients.

Coming soon (April 2017): *Auto-massages pour sportifs* (sports self-massage) at éditions Hachette-Marabout.

Ahimsa, Le Pré du Moulin, Briançon, 09 72 42 03 80, [www.spa-ahimsa.com](http://www.spa-ahimsa.com)



## L'AUBERGE DE LA PAIX, TRAITEUR ET ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Cela fait maintenant plus de deux ans que Céline et Thomas Schwarz ont repris les rênes de l'hôtel-restaurant L'Auberge de la Paix situé dans la cité Vauban de Briançon. Ce bel établissement hôtelier pris en main, Céline et Thomas reviennent à leur premier amour et proposent désormais un service de traiteur et organisateur de réceptions. Avec vingt ans d'expérience sur Paris dans le domaine de l'événementiel en tant que traiteurs, ils s'adaptent à chaque demande et mettent en place un service personnalisé, où conseils et écoute sont leurs maîtres mots. Particuliers ou professionnels ils organisent : mariages, baptêmes, anniversaires, fêtes de fin d'année, séminaires, journées RP, cocktails, repas, plateaux repas, soirées de gala, etc. Au sein de l'hôtel restaurant L'Auberge de la Paix ou à l'extérieur, à partir de dix convives, livraison seule ou prestation complète avec matériel et personnel, tout est possible!

### AUBERGE DE LA PAIX – CATERING AND RECEPTIONS

Celine and Thomas Schwarz took over the hotel and restaurant L'Auberge de la Paix in the Old Town of Briançon more than two years ago. With the hotel section now running smoothly, they have decided to add a catering and reception service, a business they know very well after spending 20 years as caterers in Paris. Each of their events is personalised and adapted to your needs. Contact Celine and Thomas to organise a wedding, christening, birthday party, Christmas or New Year's reception, or a conference, cocktail evening, fancy dinner or even a gala night. Choose your own venue, or use the Auberge de la Paix. Orders for 10 people and up, with the choice of a simple food delivery or with full service including staff and equipment – any combination is possible, both for private and professional customers.

Auberge de la Paix, 3, rue Porte Méane, Briançon, 04 92 24 82 78, [contact@hotel-aubergedelapaix.com](mailto:contact@hotel-aubergedelapaix.com), [www.hotel-aubergedelapaix.com](http://www.hotel-aubergedelapaix.com)



## 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 de l'atelier ont la passion du bois pour créer le projet de vos rêves.

### Your interior design project all in wood

The Atelier de Roche in L'Argentière-la-Bessée is open year round and creates all things wood, like fitted kitchens, mountain-style furniture, staircases and personalised doors. Local wood varieties are used, sometimes mixed with more contemporary materials. The Atelier de Roche will take on interior design projects all shapes and sizes, from apartments to houses, chalets to hotels and also shops and offices. The team is available for a personalised study to find the perfect solution for you. Laurent Pontvianne, Nicolas Maspeyrat and everyone in the company will be delighted to share their love for working with wood in completing your project.

Atelier de Roche ZA les Sablonnières, L'Argentière-la-Bessée, 04 92 23 02 08, [www.atelierderoche-menuiserie.fr](http://www.atelierderoche-menuiserie.fr)



## LES POYAS DE PÉNÉLOPE

Apparues en Gruyère suisse au début du XIX<sup>e</sup>, les Poyas sont de naïves représentations de la montée à l'alpage. Pénélope a fait de cette véritable tradition d'art populaire une de ses spécialités. Artiste polyvalente et indépendante, elle est installée depuis longtemps sur Serre Chevalier. Elle exprime son originalité en mariant plusieurs techniques artisanales anciennes apprises au fil du temps, de ses rencontres et de son parcours personnel où le travail du bois y tient une large place. On y retrouve l'art de la gravure, de la tempera, de la dorure... Grâce à l'association de ses différents savoir-faire, chaque pièce devient unique.

Poyas et autres réalisations (meubles peints, luminaires...) sont à découvrir à la maison d'artisans «Au Cœur de l'Alp»  
- route d'Italie - 05100 Briançon, 04 92 52 67 17

### Poyas by Pénélope

The Poyas first appeared in the Swiss region of Gruyère at the start of the 19th century and are naïve paintings of mountain pasture scenes. Pénélope has adopted this popular art and made it her speciality. She has lived in Serre Chevalier for a long time and works as an independent artist. With an original touch, she mixes a range of traditional techniques that she has learned along the way. Etchings, tempera, gilding... Thanks to the different blends of techniques, each piece is truly unique. Discover her Poyas and other creations (painted furniture, light fittings...) at the crafts shop "Au Cœur de l'Alp" on Route d'Italie in Briançon. Exhibitions – sales – classes and lessons – commission work.

Pénélope, Chantemerle, 04 92 24 17 90 - [www.penelope-creations.com](http://www.penelope-creations.com)

Exposition - Vente - Stages personnalisés - Réalisations sur commande



04 92 20 25 92

Central Parc  
Briançon

*Quand les Alpes et l'Alsace, se tutoient au sommet...*

Service continu de 12h à 22h30

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



### SEE CONCEPT

La marque vise les sommets ! Amoureux de montagne et de mode, découvrez la gamme de lunettes mixtes inspirée du cultissime modèle glacier des années 50.

Mountain and fashion fans can come and browse through the range of glasses inspired by the cult glacier model from the fifties.

Le Lunetier, 2, rue Centrale, Briançon



### SALOMON

Conforme aux normes de sécurité du ski alpin et de l'alpinisme, le casque Mtn Lab confortable et ultraléger protège sans encombrer lors des aventures en montagne.

Conforming to Alpine and Mountaineering safety norms the Mtn Lab helmet is very light and comfortable to wear whatever the adventure in the mountains.

Wiiski, Pré Chabert, Le Monétier-les-Bains



### DYNASTAR

Le ski Speed Zone a été élu meilleur ski 2017 par Skieur Magazine.

The Speed Zone was selected as the best ski of 2017 by Skieur Magazine.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle



### SCOTT

La veste imperméable et respirante pour femme, Explorair, assure une protection optimale. Confortable, sa coupe est relativement longue.

The Explorair Jacket provides superior protection from wind and water whilst remaining breathable and comfortable. It has a relatively long cut.

Alpimat, rue des Couteliers, ZA Briançon



### EVOC

Ce sac haut de gamme Fr Pro Team avec sa protection dorsale respirante et son revêtement ultra résistant est un compagnon idéal pour une sortie freeride à la journée grâce à ses attaches skis, snowboards, ou raquettes.

The Evoc Fr Pro Team is a top-quality daypack with integrated breathable back protector and ultra-resistant outer material. This snow pack is an ideal companion for a day's freeriding and can carry skis, snowboard or snowshoes.

Régis Sport Skiset, place du Téléphérique, Chantemerle

### SIDAS

PU Classic Confort, chaussons injectés. Avec le chauffage, le must du confort dans votre chaussure de ski.

The PU Classic Comfort: Injected boot liners with foot warming for perfect thermal comfort.

Bruno Bornicat, le spécialiste pieds et chaussures depuis 1980. Rue du Centre, Chantemerle





*F*  
**CHALETS**  
a n d r é  
**FAURE - VINCENT**

*un savoir-faire rare, une élégance atypique*

[www.chalets-andre-faure-vincent.fr](http://www.chalets-andre-faure-vincent.fr)

Hameau de Pramorel - Briançon +33(0)6 30 82 42 73

# BOULANGERIE / PÂTISSERIE

## FLAYOL

TROIS MAGASINS  
À SERRE-CHEVALIER  
04 92 24 74 20

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

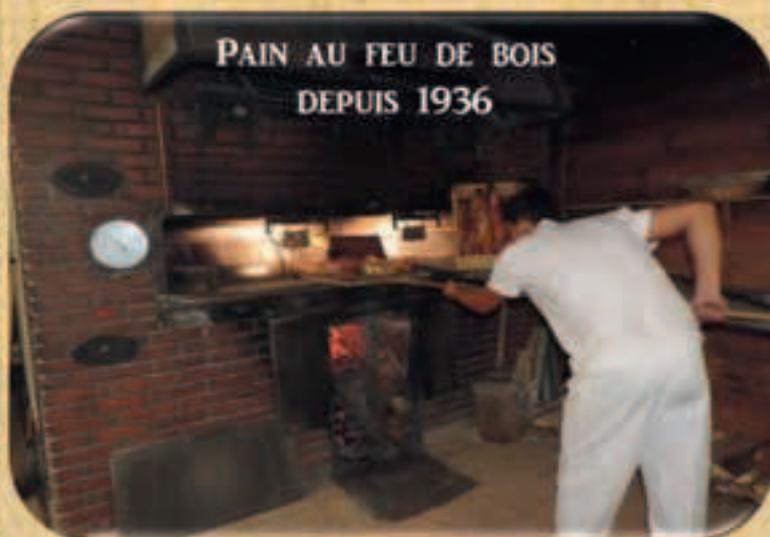
PAÏNS ET  
PÂTISSERIES  
MAISON

Farine de Blé  
cultivée dans les



HAUTES-ALPES

PAIN AU FEU DE BOIS  
DEPUIS 1936



ALLÉE DES BOUTIQUES  
CHANTEMERLE

RUE DE LA GUISENE  
LA SALLE LES ALPES

ROUTE DE GRENOBLE  
MONETIER LES BAINS

SCOTT

Le pantalon, entièrement imperméable, pour femme Explorair offre une protection optimale pour répondre aux besoins variés des freerideuses.

These waterproof trousers provide a superior protection that fits the versatile needs of freeride mountaineers.

Alpimat, rue des Couteliers, ZA Briançon



LANGE

La RXT XT 110 Freetour est la nouvelle star du freetouring.

The R XT 110 Freetour is the new freetouring star.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle



ZERO RH

La veste Freedom II Bio apporte la liberté d'un vêtement très technique, idéal pour les conditions extrêmes en montagne, mais aussi pour un usage citadin.

The Freedom II Bio Down Jacket is a highly technical garment, ideal for the most extreme mountain conditions, as well as being a great coat to wear in town.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

CLASSIC ALL BLACKS

La société Vintage Spirit Company a eu les préférences de la NZRU avec qui elle a signé en 2011 le contrat de licence pour la marque Classic All Blacks, pour laquelle elle a en charge la création, la production et la commercialisation des collections.

The Vintage Spirit Company signed a licencing contract in 2011 for the Classic All Blacks brand. It is behind the creation, production and marketing of these collections.

Place Centrale, Chantemerle

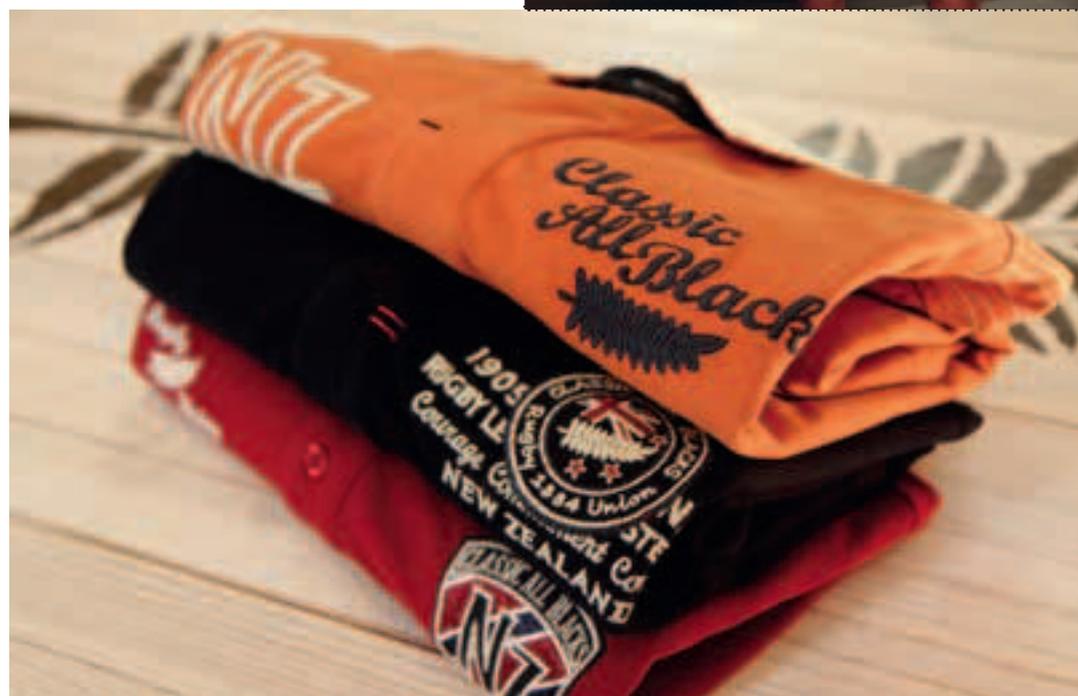


CAPRANEA

La marque ski qui monte. Qualité suisse et design mode chic et intemporel. Distinguez-vous avec élégance!

A ski brand that's on the rise. Swiss quality with a timeless, fashionable, chic design. Distinguish yourself with elegance!

Bréchu Sports, CC Prélong Villeneuve



SIDAS

PU Classic chaussons injectés. Le meilleur du 100 % sur mesure. Le meilleur compromis confort-tenu de pied. La garantie dans le temps. L'essayer c'est l'adopter!

PU Classic Injected Liners. 100% made-to-measure. The best compromise between comfort and foot support. Durable. Try them, you'll love them!

Bruno Bornicat, Le Spécialiste pieds et chaussures depuis 1980. Rue du Centre, Chantemerle



GUIDE MICHELIN

Gault Millau  
14/20



# LE PÊCHÉ GOURMAND

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

2 route de Gap, Briançon  
04 92 21 33 21



# CASA BAZAR DES TENDANCES COSY

OBJETS ET ACCESSOIRES

DECORATION

ARTS DE LA TABLE

Rond point de l'Isoard 2 Rue Pasteur Briançon 04 86 73 96 00 Casa Cosy Briançon



### CLASSIC ALL BLACKS

En quelques années, la marque à la célèbre fougère et au nom magique a su convaincre le marché du sportswear homme en France.

In just a few years the Classic All Blacks brand has won over the men's sportswear market in France.

Classic All Blacks, place Centrale, Chantemerle



### ODLO

LE dessous technique Blackcomb Evolution Warm pour hommes chaud et respirant pour alpiniste, skieur ou randonneur, doté de fonctions high-tech qui fait toute la différence au niveau de la performance sportive.

A technical base layer, the Blackcomb Evolution Warm for men keeps you warm and sweat-free when mountaineering, skiing and walking. Packed with high-tech features that could make all the difference to your performance.

Magasin Odlo, Hameau du Rocher Blanc, Chantemerle



### NEON

Venez découvrir la gamme de casques avec ou sans mentonnière, norme FIS.

Come and check out the range of helmets with and without chin guards, complying to FIS norms.

Sport Confort, rond point du Vieux Téléphérique, Chantemerle



### OAKLEY

Le masque Flight Deck™ s'inspire des visières des casques de pilotes de chasse. Il a un champ de vision inégalé et est compatible avec nombre de casques.

Flight Deck™ goggles are inspired by visors on fighter pilot helmets. They offer an unrivalled field of view and are compatible with a wide range of helmets.

Regis Sport Skiset, place du Téléphérique, Chantemerle



### SALOMON

Élargissez votre terrain de jeu ! Le meilleur rapport entre efficacité à la montée et performances à la descente. Le ski de randonnée.

Expand your playground! The best ratio between climbing efficiency and downhill performance.

Wiiski, Pré Chabert, Le Monétier-les-Bains



### TONI SAILER

Avec la veste de ski homme Anthony au design sportif, vous voilà parfaitement prêt pour une nouvelle journée de ski. Simplement indispensable.

The sporty design of the Anthony ski jacket means you'll be perfectly prepared to tackle a new day on the slopes.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

### ARC'TERYX

la chaussure Procline Womens Support est une chaussure multi-activités hivernales pour femme destinée au ski de randonnée, utilisable pour la cascade de glace, la goulotte ou la progression en rocher grâce à son agilité et à sa précision.

Built for technical alpine ascents and demanding ski descents, Procline Support boots combine support with exceptional precision and agility.

Alpimat, rue des Couteliers, ZA Briançon





CLASSIC  
  
 ALL BLACKS

**NEW ZEALAND RUGBY SPIRIT** *Chantemerle, Place centrale à Serre-Chevalier*

AIGLIES MORTES - ARCACHON - BAIE MAHAULT (GUADELOUPE) - BANDOL - BAYONNE - BRIGNOLES - CALVI - CANNES CARCASSONNE - CASSIS - HOSSEGOR - LA GRANDE MOTTE  
 LE LAVANDOU - LIMOGES - ORCIERES MERLETTE - PURINGNAN - PRALOUPI - SANARY - ST JEAN DE LUZ - STE MAXIME - ST REMY DE PROVENCE - TOULON - TOULOUSE ...



WWW.CLASSIC-ALL-BLACKS.COM



RESTAURANT - GRILL

Le  
 Pied  
 de la  
 Gargouille



de la ferme à l'assiette

04 92 20 12 95  
 Briançon, Cité Vauban



Viande et poisson de pays grillés à la cheminée



ENGINEERS OF  
ACTIVE

# LAYERS

SINCE 1946\*

ODLO STORE SERRE-CHEVALIER  
HAMEAU DU ROCHER BLANC 2  
ROUTE DU TÉLÉPHÉRIQUE  
CHANTEMERLE - ST CHAFFREY  
TEL : +33(0)4.92.52.43.91



odlo.com

\*Experts du textile technique depuis 1946

## VUARNET

Alliance d'un esprit « sport chic » subtilement vintage et d'une construction architecturée très actuelle pour cette lunette de soleil. Finesse des montures en métal avec de profonds cerclages en acétate qui soulignent le contour des yeux et les protègent de la lumière.

Combining a subtly vintage 'sport chic' style with a highly modern design. These sunglasses combine the finesse of metal frames with deep acetate rims which highlight the contour of the eyes and protect them from the light.

Le Lunetier,  
2, rue Centrale, Briançon



## BOGNER

L'inspiration de la beauté : traiter une veste de ski comme un outil de séduction avec une organisation subtile des couleurs et des motifs.

Inspired by beauty: a ski jacket worn to attract glances, with a subtle colour and print design.

Jules Melquiond Sports,  
allée des Boutiques,  
Chantemerle

## SUUNTO

La montre Spartan Ultra All Black Titanium est votre partenaire d'entraînement ultime. Fabriquée à la main en Finlande, elle est construite pour durer, quelles que soient les conditions.

The Spartan Ultra Black Titanium is your ultimate training partner. Handmade in Finland, it is built to last, whatever the conditions.

Wiiski, Pré Chabert, Le Monétier-les-Bains



## HARMONY

Une belle sélection de coussins, à découvrir chez Casa Cosy.

Rond-point de l'Izoard,  
Briançon

An attractive collection of cushions at Casa Cosy.

## MEROWINGS

La collection Forest décline coussins, poufs, sets de table, tables basses... sur le thème de la forêt. À utiliser aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.

The Forest collection includes cushions, poufs, placemats, coffee tables... all with a forest theme. Can be used indoors and outdoors.

Ambiance des Cimes, rond point du Vieux Téléphérique, Chantemerle



## LAB DIP

Allure chic et décontractée avec cette chemise lavallière en denim et ce chino skinny bleu canard.

Get a chic, relaxed look with this lavallière denim shirt and these peacock blue skinny chinos. On sale at Un Air de Famille.

En vente chez Un Air de Famille, vieux village, Villeneuve



KARI TRAA

Nouveauté: la marque norvégienne de sous-vêtements sexy, chauds et colorés. À découvrir absolument!

New: sexy, warm and colourful base layers by this Norwegian brand.

Bréchu Sports, CC Prélong Villeneuve



EVA SOLO

Découvrez les accessoires de cuisine style scandinave, fonctionnel, contemporain et élégant.

Explore the range of Scandinavian-style kitchen accessories: functional, contemporary and elegant.

Ambiance des Cimes, rond point du Vieux Téléphérique, Chantemerle



TONI SAILER

Sur la piste de ski ou en terrasse, en portant la veste de ski femme Lotta, vous pouvez compter sur l'attrait que vous exercerez.

On the slopes or on a terrace; you can expect to make quite an impression with the Lotta jacket.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle



SEMA

À l'heure du thé ou du chocolat chaud, vous profiterez d'un moment cosy.

Enjoy a cosy moment with a cup of tea or a hot chocolate.

Casa Cosy, rond-point de l'Izoard, Briançon



SUPERDRY

Un sweat devenu un intemporel de la collection à porter en toutes saisons.

This sweater is a Superdry classic and can be worn all year round.

Superdry Store, route de Grenoble, Le Monétier-les-Bains; Corner Superdry, Riquet Sport, Chantemerle et Riquet Sport CC Prélong, Villeneuve



FROJO

Bague Toi & Moi, diamants taille poire, pavage brillants, prix sur demande.

Toi & Moi ring with pear-shaped diamonds, price available on request.

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



CATERINA LUCCHI

Le savoir-faire italien pour ces magnifiques sacs dont les peausseries sont peintes à la main.

Magnificent bags in hand-painted leather; made with real Italian flair.

Un Air de Famille, vieux village, Villeneuve



SIDAS

Proheat Socks, chaussettes chauffantes. Fini le froid aux pieds dans les chaussures de ski. Pour tout les skieurs et skieuses.

Pro Heat Socks – with an incorporated heating system. Cold feet will no longer be an issue when wearing ski boots. Socks for men and women.

Bruno Bornicat, le spécialiste pieds et chaussures depuis 1980. Rue du Centre, Chantemerle



# Ambiance des CIMES

ameublement décoration design création contemporaine art de la table linge de maison



SERRE-CHEVALIER  
**2830**  
PIC DE L'YRET  
GRAND ALPES  
L'EYCHAUDA  
LE FREYSSINET  
L'ALPAGE

Les Chapelots  
05330 St Chaffrey  
04 92 22 30 65



# Made in Serre Che!



Ils sont éleveurs, producteurs ou encore créateurs ingénieux, et fabriquent, à Serre Chevalier, des produits uniques qui participent au dynamisme de la vallée. Rencontre avec ces femmes et ces hommes au cœur de leur quotidien, à la découverte de leur production.

There are many farmers and designers in Serre Chevalier who produce their goods locally and contribute to the valley's business development. Meet a few of these men and women and delve into their daily routine.





## DISTILLERIE DES BOUSSARDES

C'est aux confins de la vallée de Serre-Chevalier, plus précisément dans le hameau des Boussardes, que macèrent, fermentent et se distillent liqueurs, eaux-de-vie et autres vins. Véritables concentrés des richesses naturelles du territoire et d'un savoir-faire ancestral. Un savoir-faire que les quatre associés (Karim, Julien, Vincent et Sylvain) ont acquis au fil des années, avec l'ambition de redonner un sérieux coup de jeune à la liqueur. Des liqueurs 100 % «made in Serre-Chevalier» puisque les quatre compères se chargent eux-mêmes d'aller cueillir les fleurs de mélèze, le thym sauvage, l'hysope ou encore le serpolet, avant de déposer leur butin dans d'énormes tonneaux pour débiter la macération (dans de l'alcool à 96 °). La palette des produits proposés n'a de cesse de s'étoffer au fil des saisons. Certains, de par leur appellation, attisent tout particulièrement la curiosité comme la liqueur de «Vieux Garçon», référence aux garçons de ferme qui étaient en général de vieux garçons qui tentaient de séduire les jeunes filles du village avec leurs liqueurs...

## LES BOUSSARDES DISTILLERY

At the very end of Serre Chevalier valley, in the little hamlet of Les Boussardes, you will find all sorts of liqueurs and spirits macerating, fermenting and distilling. Natural riches of the area are combined with ancient skills. A skill that the four associates (Karim, Julien, Vincent and Sylvain) have refined over the years, with the aim of producing an updated liqueur. The produce is 100% local, as the four partners are the very ones to pick their own ingredients, such as larch flowers, wild thyme or hyssop. The herbs and flowers are added to the huge vats and macerated in 96° alcohol. The variety of products is extended each season. Certain names might stir curiosity, like 'Vieux Garçon' (Old Bachelor)... a reference to some old farmers, often bachelors and who attempted to seduce young women from the village with their liqueur...

Products sold at the distillery and in a few selected boutiques in Serre Chevalier Valley.

### DISTILLERIE DES BOUSSARDES

Le Lauzet  
05200 Monétier-les-Bains  
06 98 89 02 02  
[www.distillerie-des-boussardes.com](http://www.distillerie-des-boussardes.com)

Vente sur place ou dans quelques boutiques  
de la vallée de Serre-Chevalier



### DARK DOCTOR

Direction le Freyssinet, petit hameau situé entre La Salle-les-Alpes et Monétier-les-Bains à la rencontre d'Éric Bobrowicz, figure emblématique de la vallée, plus connu sous le nom de Bob. De son bureau à la vue imprenable sur le couloir des Guibertes, Bob imagine et dessine ses skis depuis 2007. Maître shaper expérimenté, il a toujours fait preuve de clairvoyance et sa vision avant-gardiste du ski lui a permis de se faire un nom dans le milieu, puis de créer sa propre marque «White Doctor». Marque qu'il cède quelques années plus tard à une société russe, dont il devient le directeur technique. Après avoir essuyé quelques péripéties et désillusions, Bob quitte le groupe et décide de revenir à ses premiers amours : la conception. Le docteur Bob est de retour cet hiver sur le devant de la scène avec une nouvelle marque «Dark Doctor» et un nouveau logo, «Après avoir fait une tentative du côté clair, je vais rebasculer du côté obscur, je me sens plus à l'aise de ce côté-là.» Les premiers prototypes déjà sortis, Éric Bobrowicz propose des skis simples, modernes et élégants aux décorations minimalistes et intemporelles. Faciles à skier, ils glissent et accrochent comme des skis de courses. Sortie prévue cet hiver en petite série dans quelques boutiques de Serre Chevalier.

### DARK DOCTOR

Next stop Le Freyssinet, a small hamlet between La Salle-Les-Alpes and Monetier-Les-Bains, to meet Eric Bobrowicz, a well-known figure in the valley and nicknamed Bob. His office has magnificent views of the Guibertes gully, and this is where he has been designing skis since 2007. An experienced ski designer and shaper, his foresight and forward-thinking vision made him a name in the milieu, and he created his own brand "White Doctor", before selling it on a few years later to a Russian group. He stayed on as a member of staff, but a few tumultuous and disappointing years later, he left and decided to create a new brand. "Dark Doctor" has a brand new logo and the first prototypes are already out. Eric Bobrowicz's skis are simple, modern and elegant with a timeless design. Easy to ski, they glide and give grip like a racing ski. A small range will be available this winter in selected ski shops in Serre Chevalier.



## MIELLERIE DE SERRE-CHEVALIER

Il y est un précieux nectar, fruit du travail délicat et laborieux de dizaines de milliers de petites ouvrières, qui prend son essence dans les forêts de mélèzes et les champs parsemés de fleurs au pied du col du Lautaret. Un miel de haute montagne, couleur or, d'une qualité exceptionnelle que Laurent Ferrero cultive avec minutie. Avec une centaine de ruches et environ 40 000 abeilles par ruche en pleine saison estivale, Laurent rend régulièrement visite à ses petites protégées afin de jauger avec précision la quantité de miel présente à l'intérieur de chaque petite habitation, puis procède généralement à la récolte dès la fin du mois de juillet. En véritable passionné, il a décidé de remettre sur le devant de la scène un produit rare et peu connu, le miellat, ou miel de mélèze. Ce miel très ancien et difficile à extraire provient de la sécrétion des pucerons présents sur la fleur de mélèze que l'abeille va récolter, puis mélanger à sa collecte de miel. C'est en amoureux de la nature et féru d'apiculture qu'il décline la moisson de ses nombreuses ouvrières sous différentes formes, gelée royale, propolis, pollen, cire et encaustique afin que chacun puisse profiter de leurs bienfaits.

## HONEY FROM THE MIELLERIE

A precious nectar that stems from the busy work of thousands of workers, its raw ingredients collected around the larch wood forests and the flower-filled fields in the surrounding mountains. A mountain honey, with a golden colour and of top quality, produced with care by Laurent Ferrero. He owns nearly one hundred beehives, each with 40 000 bees in the height of the summer season. Each hive needs inspected regularly to control the level of honey, which is then collected towards the end of July. Laurent is a beekeeper keen on traditions and is also producing 'miellat', a special honey obtained when bees collect the secretions of aphids present on the larch trees and it gets mixed with the nectar. He loves nature, and offers a large range of bee products, including honey, royal jelly, propolis and beeswax. He hopes that everyone may benefit from the healing properties.

Tour of the beehives by appointment. Products available in "La Soupière Montagnarde" (La Salle-les-Alpes), in their own boutique or online.

## MIELLERIE DE SERRE-CHEVALIER

Hameau des Guibertes  
Le Pont de l'Union  
05220 Monétier-les-Bains  
06 09 23 28 58  
www.alpesmiel.com

Visite des ruches sur rendez-vous.  
Produits disponibles à la « Soupière  
Montagnarde » (La Salle-les-Alpes), à la  
boutique ou via le site internet.



**Agence du Parc**  
IMMOBILIER

Pas n'importe  
quelle agence,  
simplement  
la vôtre!

[www.agence-du-parc.com](http://www.agence-du-parc.com)

Tél. 04 92 20 16 08



#### FERME PRALONG

À 1600 mètres d'altitude, sur la commune de Puy-Saint-Pierre, c'est dans un cadre empli de sérénité, à la lisière des bois du Prorel que Chris et Julia confectionnent yaourts, fromages blancs et fromages de montagne. Arrivés en novembre 2014, et après d'importants travaux d'aménagement, ils ont repris les rênes de la ferme communale de Pralong. Les jeunes fermiers sont les seuls éleveurs du département à posséder un troupeau 100 % Brune des Alpes, race qui était autrefois présente dans les Hautes-Alpes, mais qui fut, au fil du temps, éradiquée au profit d'autres vaches laitières. *« Je ne voulais pas faire comme tout le monde, je voulais me démarquer. Et la Brune des Alpes a la particularité de s'adapter à toutes les conditions climatiques, y compris à la rigueur du climat briançonnais. »* Menant leur troupeau de vingt bêtes, Chris et Julia ont l'habitude de se retrousser les manches. Ils proposent des produits artisanaux de grande qualité, du petit Pralong, du bleu, de la brique Vauban, de la tomme et de la raclette la « Brunette ». Détenteurs de l'appellation « Agriculture biologique », ils nourrissent leur troupeau avec du fourrage provenant du département. Leur production locale (marché, Biocoop, Épine Vinette, Bio Monde) s'exporte au-delà des Hautes-Alpes, du Vaucluse jusque sur la Côte d'Azur.

#### PRALONG FARM

Bordering the forests at Prorel, in Puy-Saint-Pierre, at 1600m elevation Chris and Julia produce yogurts, fresh cheese and mountain cheese in a peaceful setting. They took over the communal Pralong farm in November 2014 after extensive renovation work. They are the only farmers to keep a herd with only Brune des Alpes, a regional heritage breed. "I didn't want to be like everyone else, I needed to do something different. The Brune des Alpes is perfectly adapted to our cold climate." With a herd of 20 cows, Chris and Julia are hard at work and produce top quality dairy products, including blue cheese, tomme and 'Brunette' raclette cheese. All their products are organic, and the fodder comes from the area. Their products are sold locally at the markets, Biocoop, Épine Vinette, and Bio Monde, but is also exported to other areas in the south of France, including the Riviera. More information on the Ferme de Pralong facebook page.

#### FERME DE PRALONG

05100 Puy-Saint-Pierre  
06 84 73 90 21

Renseignements  
sur la page Facebook de la ferme.

#### LA BOUTIQUE DE SERRE-CHEVALIER

Allée des boutiques  
05330 Chantemerle

Ouverture hiver/été  
10 h-12 h et 16 h-19 h tous les jours.



### LA BOUTIQUE SERRE-CHE

Afin de prolonger le plaisir des vacances et de porter les couleurs de la station, la boutique officielle de Serre Chevalier propose, depuis six ans, une gamme de produits estampillés de l'aigle emblématique des lieux. Des t-shirts, sweats, bonnets, casquettes, softshells aux puzzles, mugs personnalisés, trousse à crayons ou encore stylos, le choix est large. Les sous-vêtements floqués du plan des pistes de la plus grande station de ski des Alpes du Sud font leur retour, vu l'immense engouement qu'ils avaient suscité lors de leur sortie. Mais Daniel Peythieu et Rémi Chouissa (gérants associés) n'ont pas fini de surprendre et mettent tout en œuvre afin de renouveler chaque année leur caverne à l'effigie de Serre Che. Nouveaux visuels, nouvelles couleurs, la saison 2016-2017 promet d'être riche. De 1 € à 150 €, tous les budgets y trouvent leur compte, et c'est ce qui fait la force de cette petite entreprise qui fait voler l'aigle de Serre Chevalier à travers le monde.

### BOUTIQUE SERRE-CHE

Extend the feeling of being on holiday and promote the resort at the same time. The official Serre Chevalier boutique has been around for six years. It sells various products with the eagle from the resort logo: t-shirts, hoodies, beanies, caps, but also jigsaws, mugs, pens and much more. This year, the underwear range with the piste map print will be back on sale by popular demand. Daniel Peythieu and Rémi Chouissa run this successful business and take care to release new products and new designs and colours each season. Products range in price from 1€ to 150€ to suit all budgets, one of the strengths of their business model, helping the eagle of Serre Chevalier to spread its wings across the world.

Open winters and summers 10am-12pm and 4pm-7pm, daily. >>>



esprit créatif libre intimiste...

1, Impasse de la Benoîte Le Monétier Les Bains  
04 92 24 57 78 bluebird.cocktailbar@gmail.com

 Blue Bird Cocktail Bar

### LONGO MAÏ - FILATURE

Nichée au cœur du vieux village de Chantemerle au bord de la Guisane, la filature Longo Maï implantée à Serre Chevalier depuis 1976 est l'unique vestige de l'activité textile industrielle locale qui fut présente dans le nord du département dès le xv<sup>e</sup> siècle. La tumultueuse rivière de la vallée fournit l'énergie électrique nécessaire au fonctionnement des cadres et métiers à tisser, comme cela était le cas des siècles en arrière. Une indépendance énergétique confortable quand on sait que douze tonnes de laine et de mohair sont travaillées et transformées (lavage, cardage et filature, tissage et apprêts, tricotage et confection) chaque année au sein de la filature. L'équipe de Christophe Calais (gérant) met un point d'honneur à travailler les matières premières de la région et ainsi à transformer la laine des moutons de races locales en couvertures, pulls, chemises, vestes, chaussettes, et tout un tas d'autres créations proposées en vente directe ou par correspondance.

### LONGO MAÏ – THE WOOL MILL

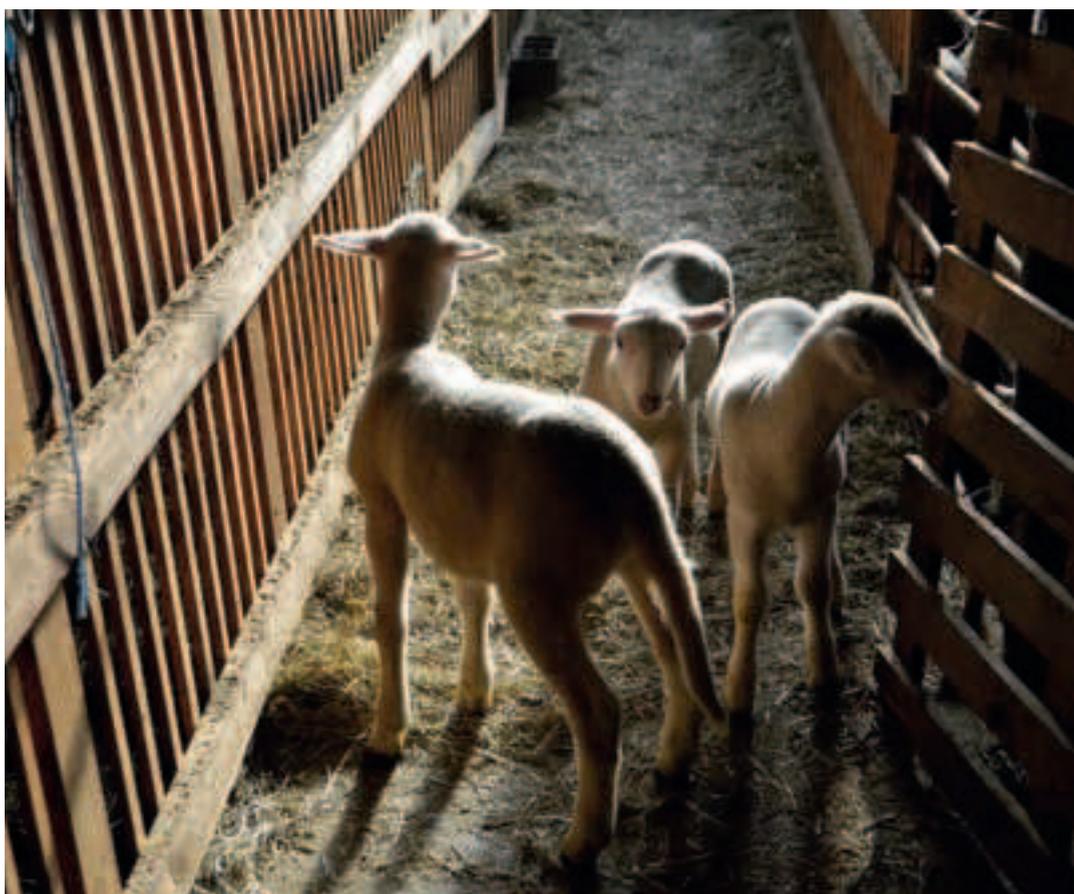
Set in the heart of the old village of Chantemerle by the Guisane River, the wool mill Longo Maï has been operating in Serre Chevalier since 1976 and it is the only remaining workshop from textile industry that flourished here from the 15th century. The boisterous river still provides the electric power necessary to run all the looms and knitting machines, just like the old days. Being self-sufficient in electricity makes sense when you transform 12 tons of wool and mohair each year, from washing the wool to spinning it and creating items of clothing. Christophe Calais and his team take special pride in working with local produce and use regional breeds, whose wool is turned into blankets, jumpers, shirts, coats, socks and many other items that are sold in their own boutique but also online.

Guided tours of the mill each Thursday at 5pm. Fee: 2€. Boutique open Tuesday to Saturday from 3pm-7pm.

#### FILATURE LONGO MAÏ

Chantemerle  
05330 Saint-Chaffrey  
04 92 24 04 43  
[www.filature-longomai.com](http://www.filature-longomai.com)

Visites guidées de la filature  
tous les jeudis à 17 h – Tarif: 2 €  
Horaires d'ouverture:  
du mardi au samedi de 15 h à 19 h.



## LA BERGERIE DES GUIBERTES

C'est à l'entrée du hameau des Guibertès, entre La Salle-les-Alpes et Monétier-les-Bains que Franck et Odile ont choisi de poser leurs valises, il y a dix-sept ans déjà. Originaires de la région parisienne et de Nancy, ils se sont rencontrés dans la vallée de Serre Chevalier: coup de foudre réciproque et enchantement commun pour le site. Franck, solide formation agricole en poche, Odile, éduquée au travail de la terre, le couple était armé pour reprendre, en 2005, l'exploitation de la ferme des Guibertès. Désormais, ils sont à la tête d'un cheptel de 120 brebis, et la fabrication du petit frais, du bleu, de la tomme, de la Bergerette ou du pavé de la Guisane (entre camembert et reblochon) n'a plus aucun secret pour eux. Il en va de même pour le foie gras maison, les confits de canards aux trompettes de la mort ou aux morilles, les terrines et les petits plats cuisinés d'inspiration nord-africaine, sublimés par la viande d'agneau de la ferme (blanquette d'agneau, tajines, couscous, ragoûts). Et le moins que l'on puisse dire, c'est que le binôme fonctionne plutôt bien. Odile s'occupe de la partie fromagerie, de la traite jusqu'à la confection des fromages et des yaourts, quant à Franck, son domaine de prédilection c'est la transformation de la viande.

## BERGERIE DES GUIBERTES

Seventeen years ago, Franck and Odile chose to settle down in the village of Les Guibertès, between La Salle-les-Alpes and Monétier-les-Bain. One originally from Paris and the other from Nancy, they met in Serre Chevalier and fell in love with each other as well as the valley. Franck has a diploma in agriculture and Odile was brought up on a farm, so they were well prepared when they took over the Guibertès farm in 2005. They have a herd of 120 sheep and produce a range of cheeses, including their own Pavé de la Guisane (a mix between a camembert and a reblochon). You can also try their home made foie gras, confit of duck with morel mushrooms, patés and ready-made meals of north-African inspiration, like tajine or couscous, made with lamb from produced on the farm. They make a great team, as Odile runs the cheese department, all from milking the ewes to making cheese and yogurt, and Franck prefers preparing all the meat-based produce.

Farm shop open daily 10am-12pm and 4.30pm-7pm

## FERME DES GUIBERTES

Les Guibertès  
05220 Monétier-les-Bains  
04 92 24 48 84

Vente directe à la ferme  
Tous les jours 10 h-12 h et 16 h 30-19 h.  
Fermeture les mercredis après-midi.  
Jours fériés et dimanches, fermeture à 18 h.



# LA G OUSTARINE

abusons des bonnes choses



plats à emporter

spécialités de montagne

fromages

cave à vins



Allée des Boutiques - Chantermerle  
04 92 24 17 13



### BRASSERIE ARTISANALE DES GRANDS COLS

Rien de tel qu'une bonne bière rafraîchissante après une journée de ski ou de randonnée, et le plaisir est décuplé si elle est produite localement. C'était le pari fou de Luc Rougny : fabriquer une bière 100 % locale. Et après dix-huit ans d'existence, on peut affirmer que le défi a été remporté haut la main. Issu d'une vieille famille de distributeurs de boissons, c'est en 1998 qu'il décide de sauter le pas et de fabriquer lui-même ses propres produits en créant la Brasserie artisanale des Grands Cols. Mais pour réussir une bonne bière, il ne suffit pas de mélanger de l'eau chaude, du malt et du houblon dans une cuve. Produit délicat et capricieux, la bière exige un savoir-faire, une grande rigueur et un équipement parfait, mais aussi beaucoup de passion. L'établissement brasse suivant les méthodes traditionnelles une bière blonde « pur malt », une bière ambrée et trois bières aux saveurs originales : la Tourmente au Thym, la Tourmente Blanche et la Tourmente au Génépi. Cette dernière, élaborée à partir du subtil mariage de bière et de la célèbre et inaccessible fleur des sommets, est devenue en quelques années le produit phare de la brasserie. Son goût unique est une véritable plongée au cœur des saveurs alpines.

### GRANDS COLS BREWERY

There's nothing like a refreshing beer after a day of skiing or hiking. It's even better if it has been produced locally. Luc Rougny had the idea to make a 100% local beer. Eighteen years later, it has proven to be a success. His family were drinks distributors and in 1998 he decided to make his own products at the small-scale brewery Grands Cols. To make good beer, you need more than just a mix of warm water, malt and hop. Beer is in fact quite temperamental and apart from skill, you also need good equipment and a lot of patience. The brewery produces lager, amber beer, white beer as well as thyme and genepy flavoured beer, made in a traditional way. The genepy beer is a subtle blend of beer and the famous genepy flower and has become the star product in the last few years. Its unique taste is a journey into the landscape of Alpine flavours.

Tours on offer each Thursday at 3pm.

Open Monday-Saturday 9am-12pm and 2pm-6pm

### BRASSERIE ARTISANALE DES GRANDS COLS

5, avenue du Dauphiné  
05100 Briançon  
04 92 21 31 49  
[www.brasseriesdesgrandscols.com](http://www.brasseriesdesgrandscols.com)

Visites possibles tous les jeudis à 15 h.

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi,  
9 h-12 h et 14 h-18 h.

# 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

Crêperie traditionnelle

spécialités montagnardes restauration

NON STOP SERVICE de 12h à 22h

Place du téléphérique  
Chantemerle  
04 92 24 11 89  
07 87 18 33 76



# Shooting

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

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 the winter.*



SUN VALLEY  
[www.sun-valley.com](http://www.sun-valley.com)

TECNICA  
[www.tecnica.it](http://www.tecnica.it)





FUSALP  
[www.fusalp.com](http://www.fusalp.com)

LANGE  
Jules Melquiond Sports,  
allée des Boutiques,  
Chantemerle

**SUPERDRY**

Superdry Store,  
route de Grenoble,  
Le Monétier-les-Bains ;

Corner Superdry,  
Riquet Sport, Chantemerle,  
et Riquet Sport CC Prélong,  
Villeneuve





ODLO

Magasin Odlo,  
Hameau du Rocher Blanc,  
Chantemerle

# INVESTISSEZ DANS L'EXCEPTION

## La qualité de vie dans un écrin de Verdures



La ville de Briançon va connaître dans les prochaines années des transformations d'envergure avec la création d'un écoquartier Cœur de Ville.

Ce projet de renouvellement urbain et cette nouvelle centralité vont offrir à ses résidents **un cadre de vie exceptionnel**, moderne et respectueux de l'environnement. L'écoquartier rayonnera autour d'un magnifique parc arboré de deux hectares avec des résidences contemporaines, des espaces publics (marché, médiathèque, cinéma, pôle sportif...) ainsi que toutes les commodités et commerces de proximité.

**Les travaux de démolition ont commencé et les premières constructions débuteront en 2017. La livraison des quatre premières résidences est prévue pour le deuxième semestre 2018.**

Cette nouvelle vie au cœur de la ville a vocation à réunir les différentes générations et accueillir tous les projets de vie.

**LES JEUNES ACTIFS** peuvent accéder à la propriété grâce à des **offres de lancement attractives** et aux nombreux **avantages d'aide à l'accession** (prêt à Taux Zéro, taux bancaires exceptionnellement bas) tout en maîtrisant leur budget grâce à des **logements économes en énergie**.

**LES FAMILLES** vont apprécier la centralité de l'écoquartier, la proximité des écoles, des services, des commerces et le plaisir de **vivre en lisière d'un parc arboré**, véritable poumon vert de la ville.

**LES SÉNIORS** vont pouvoir profiter d'un quartier résidentiel où il fait bon vivre et au sein duquel ils pourront aisément se déplacer et **accéder aux commodités et aux services**. Un cadre de vie permettant de maintenir une vie sociale dans un environnement verdoyant et pratique.

La ville de Briançon dispose d'une situation idéale avec son cadre de vie singulier, son ensoleillement exceptionnel, son climat unique, des écrans propices aux randonnées et aux sports de montagne avec un cœur de ville relié à l'un des domaines skiables les plus vastes d'Europe.

**Une situation exceptionnelle pour investir.**

**LES RÉSIDENTS SECONDAIRES** seront ainsi placés au cœur du domaine skiable de Serre Chevalier et à quelques centaines de mètres des remontées mécaniques du Prorel et des sentiers de randonnées.

**LES INVESTISSEURS** pourront grâce au dispositif PINEL, bénéficier des mesures de défiscalisation tout en se constituant un capital. Briançon fait partie des très rares stations éligibles au dispositif PINEL. C'est également une ville à fort potentiel locatif : 12 000 habitants 52% des foyers sont locataires (taux national 39%). Une bonne façon de placer son argent, de défiscaliser et de prévoir son avenir. **L'immobilier reste un placement solide à haute valorisation.**



**Promofar**  
LE PROMOTEUR PROCHE DE SES CLIENTS

04 93 66 66 70 06 45 12 44 92

ESPACE DE VENTE  
Avenue Général Barbot - 05100 BRIANÇON

SCANNEZ POUR UNE  
VISITE EN 3D



Pour scanner, télécharger une  
application QRcode gratuite



BOGNER

Jules Melquiond Sports,  
Allée des Boutiques,  
Chantemerle



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

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

L'ECRIN  
DU PARC

ecrinduparc.com



Plus que  
**2 lots**  
disponibles !  
Livraison  
été 2017



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



TONI SAILER  
Jules Melquiond Sports,  
Allée des Boutiques,  
Chantemerle



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

# DURANCIA

BALNÉO & SPA  
RESTAURANT & BAR LOUNGE





Sur les hauteurs de Briançon, le chalet MAJ rassemble les savoir-faire des Compagnons charpentiers et menuisiers de l'entreprise centenaire.

*Set on the hills above Briançon, the MAJ chalet demonstrates the skill of the carpenters from this century-old family business.*

# L'empreinte du mélèze

Dirigée par Anne Bayrou et Guillaume Lebigot, l'entreprise briançonnaise de compagnons Chalets Bayrou exporte son savoir-faire et son histoire séculaire en Suisse comme à Megève avec ses chantiers de constructions uniques et ses rénovations admirables.



© JM Patisse

C'est un joli nom vernaculaire pour un conifère d'exception. Un joli nom doré issu du mot *mel*, comprendre miel en patois dauphinois, de la couleur de sa robe d'automne avant qu'elle ne se devête de ses aiguilles. Singulier, le prince des Pinacées fait comme les feuillus, il perd ses aiguilles quand arrivent les mois en «*bre*» et leurs frimas d'hiver. Il a la racine profonde, la taille élancée (maximum 40 mètres), le bois solide et imputrescible, le tronc droit et large, la résine imperméable, la force et l'assurance des colosses de montagne qui se fortifie lentement avec l'âge (jusqu'à 600 ans). Colonisant la forêt haut-alpine, qui se nomme en raccourci assumé mélézin, il est devenu outre l'emblème du nord de ce département des Alpes du Sud, une force économique dont les hommes ont, de tout temps, tiré parti. Charpente, menuiserie intérieure et extérieure, déroulage, tranchage, panneaux de particules, bordage, clôture, bardage, gouttières, >>>



»»» toitures, il est partout. Signature alpine que l'entreprise Chalets Bayrou a faite sienne. Telle une empreinte, unique.

#### DES COMPAGNONS À PIED D'ŒUVRE

Depuis que Ferdinand Bayrou, charpentier et compagnon du devoir du Tour de France, a créé, en 1890, l'entreprise de construction à Briançon (Hautes-Alpes), les sillons de son identité génétique n'ont cessé de se creuser et de se singulariser. En presque 130 années, quatre générations Bayrou se sont succédé aux commandes de cette entreprise de 48 charpentiers, menuisiers, couvreurs, et architectes d'intérieur, pour qui l'essence du mélèze fait sens en tous sens. C'est ici, en Briançonnais, au pied du mélézin, qu'Anne Bayrou et son associé Guillaume Lebigot – compagnon charpentier – gèrent les ateliers de fabrication, les bureaux d'études et d'architecte d'intérieur, les chantiers de construction et de rénovation des chalets de la marque séculaire. C'est ici que sont imaginés les écrins de bois, concrétisations des rêves les plus audacieux. De Verbier à Serre Chevalier, de Crans Montana à Megève, de Combloux à l'Alpe d'Huez, les Chalets Bayrou ont déposé leurs pépites, traditionnelles ou contemporaines, sur les flancs des Alpes, du nord au sud. Leurs caractéristiques? L'alliance de la tradition et de la modernité. Le mariage du chevillé bois, de l'assemblage du tenon et mortaise, aux matériaux les plus innovants. Le bois vieilli, le mélèze de pays (certifié Bois des Alpes et PEFC), la laine bouillie, la pierre rencontrent avec grâce et harmonie le métal, le béton ciré, le cuir, le verre, l'acier. Aucune incongruité quand, sous la charpente apparente se dresse un tronc d'arbre centenaire aux côtés d'un spa dernier cri, quand la domotique fait ami-ami

Show-room grandeur nature, le chalet MAJ associe le mélèze, les matières nobles, l'innovation, la conception architecturale contemporaine, le design d'aujourd'hui. Un condensé de l'identité de la société.  
A life size showroom, the MAJ chalet mixes larch wood, quality materials and innovation with contemporary architecture. It is a concentrate of the company's trademark style.





© Arpin A. Bouillot

avec la lauze, le zinc, l'ardoise ou la pierre italienne de Luzerne. L'élégance règne, sans anachronisme. La conception s'ébauche au cordeau et au compas autour du nombre d'or et intègre les normes et attributs attendus des chalets d'aujourd'hui. Les lignes sont sobres, les volumes à couper le souffle, les espaces de vie respectés, les ouvertures généreuses. Le culte de la belle matière, des finitions soignées, des partenariats tissés avec les décorateurs des hauteurs achèvent de propulser les Chalets Bayrou dans le cercle restreint des constructeurs, ou plutôt façonneurs, de maisons de bois, cossues et singulières. « *Nous ne faisons pas que des chalets luxueux, s'érige Guillaume Lebigot. Nous réalisons de plus en plus de maisons en bois, affranchies de l'architecture du chalet de montagne. Nous commençons à nous exporter ailleurs que*

.....  
*Plus que des constructeurs, les Chalets Bayrou sont façonneurs de maisons de bois, cossues et singulières.*  
 .....

*dans les Alpes pour concevoir autre chose que des résidences secondaires et notamment des maisons plus contemporaines. »*

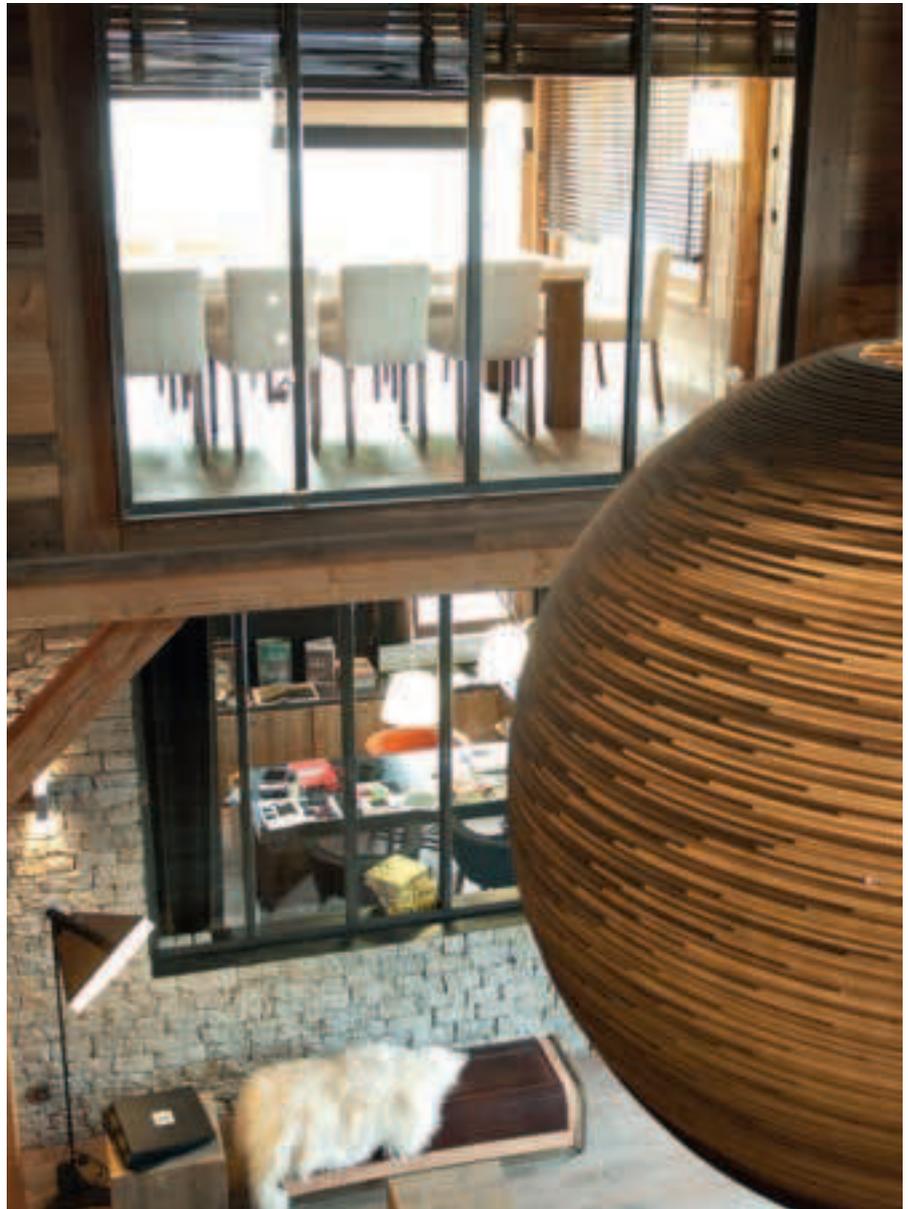
#### DIVERSIFICATION ASSUMÉE

Un tournant que l'entreprise briançonnaise aurait amorcé presque en catimini. Une sortie des chemins de randonnée classique des chalets de montagne. « *Nos clients nous ont amenés ailleurs* », confesse Anne Bayrou. Ailleurs ? « *Sur des chantiers de rénovations, sur des maisons en bois dans le sud de la France ou au bord du lac de Lausanne, sur des bâtiments publics écologiques et habitats collectifs* », égrène la distinguée patronne en martelant la nouvelle signature de la marque Chalets Bayrou : l'empreinte. Ce qui, affirme-t-elle, fait toute la différence. L'empreinte puise son ancrage dans l'histoire de cette >>>

*Implantés à Serre  
Chevalier, Megève,  
Verbier et Crans  
Montana, les Chalets  
Bayrou construisent  
patiemment leurs chalets  
comme leur nom.*

»»» entreprise de compagnons dont le savoir-faire et les valeurs s'appliquent au quotidien, avec fierté. L'empreinte s'est ensuite dessinée autour de l'organisation qui a intégré les trois métiers indissociables de la construction bois : charpentier, couvreur, menuisier. Sa force, sa créativité, sa réactivité. L'empreinte continue de graver sa trace en empruntant la voie de la diversification. «*Notre empreinte se lit aussi à travers notre croissance maîtrisée. Nous construisons patiemment nos chalets comme notre nom*», souligne-t-elle expliquant longuement le soin qu'elle porte à ses clients tant dans l'écoute de leurs souhaits que dans l'accompagnement de leur projet de vie et ce, quel que soit leur budget. «*Quand on fait du sur-mesure, la relation est primordiale.*» Non négociable pour cette passeuse de rêve. Alors il a fallu aller au plus près des clients. Les comprendre, cerner leurs territoires, écouter, s'imprégner avant de réaliser. Les Chalets Bayrou ont ouvert un bureau en Suisse, à quelques encablures de Lausanne pour rencontrer, notamment, la clientèle de Verbier et Crans Montana. Puis, en 2015, une succursale à Megève, au pied du mont Blanc, au sein du saint des saints du chalet dans ce qu'il a de plus imposant, remarquable et luxueux. Des Contamines-Montjoie à Chamonix, la société haut-alpine s'implante discrètement et séduit déjà. «*Notre approche nous distingue.*» Nul doute. Les sillons de l'empreinte des Chalets Bayrou n'ont pas fini de s'enrouler autour du bois de mélèze, ici et ailleurs. ■

Texte : Marie-Stéphane Guy | Photos : Pierre Masclaux



Contigu à l'atelier de fabrication, le siège de l'entreprise n'échappe pas à la patte « Bayrou », de l'architecture à la décoration. Le spa du chalet MAJ, invitation à la détente.

*The head office sits right next to the workshop and also has a distinct "Bayrou" feel. The MAJ chalet's spa is pure bliss.*

**CHALETS BAYROU**

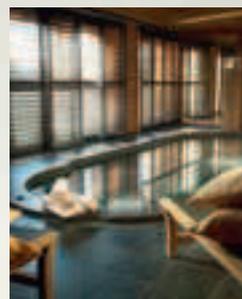
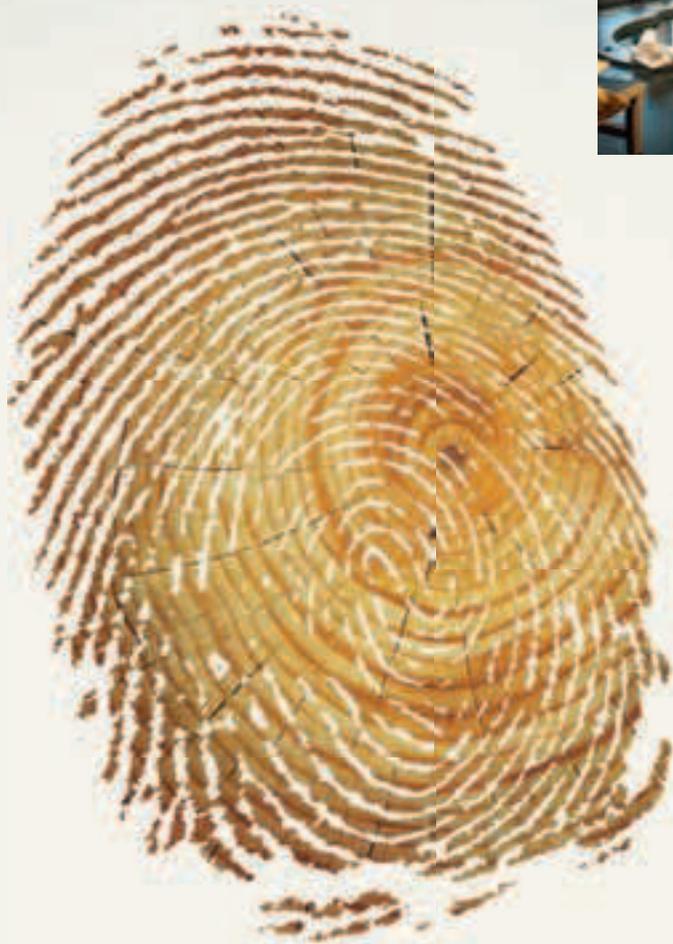
ZA Pont La Lame  
05100 Puy-Saint-André /  
Briançon  
04 92 20 35 30  
[www.chalets-bayrou.com](http://www.chalets-bayrou.com)

153, route Edmond  
de Rothschild  
74120 Megève  
04 50 91 75 97

Rue du Bourg 5  
1095 Lutry  
Suisse  
021 711 43 66

[www.chalets-bayrou.ch](http://www.chalets-bayrou.ch)

# CHALETS BAYROU, UNE EMPREINTE UNIQUE...



Depuis 1890, le savoir-faire d'une lignée de compagnons charpentiers, menuisiers, couvreurs pour des chalets, maisons bois et rénovations sur-mesure.

Architectes : G.Ravello, P.Gauthier - Photos : P.Masclaux

[www.chalets-bayrou.com](http://www.chalets-bayrou.com)  
Tél. +33 (0)4 92 20 35 30

[www.chalets-bayrou.ch](http://www.chalets-bayrou.ch)  
Tél. 0041 (0) 21 711 43 66

**Chalets**  
*Bayrou*  
BRIANÇON | SUISSE | MEGÈVE



# Signature Larch

Managed by Anne Bayrou and Guillaume Lebigot, this carpentry business from Briançon is exporting its skills and history across the Swiss border but also in Megève through unique new builds and impressive renovation projects.

Outre les chalets, la société haut-alpine imagine et conçoit des maisons de bois, contemporaines, affranchies des codes de la montagne.

*Besides chalets, the Alpine construction company also designs and builds contemporary wooden houses with no hint of mountain architecture.*

The larch is a remarkable conifer tree. Of a similar disposition to most leafy trees, it changes colour in the autumn to lose all its needles before winter arrives. With deep roots, it stands tall and proud (maximum 40m) with its naturally rot-proof wood, straight, thick trunk and waterproof sap. These mountain trees get stronger with age and can reach 600 years old. Having taken over large parts of the vegetation in the French department of Hautes-Alpes, it has become emblematic for the region and an economic resource that has been used throughout the history of man. The wood is used for roof structures, furniture, floor-boards, fences, hanging gutters and much more. It is a local, Alpine trademark that Chalets Bayrou has adopted. Like a signature, it is unique.

## GUILD CARPENTERS

Since Ferdinand Bayrou, a guild carpenter, started his business in 1890, this building company from

Briançon has evolved and developed its own trademark. In the near 130 years of existence, four generations from the Bayrou family have been at the helm. The company currently has 48 employees, including carpenters as well as interior designers, who all enjoy the beauty of larch wood. Briançon is surrounded by larch forests and it is here that Anne Bayrou and her partner Guillaume Lebigot – also a guild carpenter – run the workshops, the office and the designs as well as all the building and renovation sites of this centenarian company. Wooden chalets and customers’ dreams are studied and planned here and created in Verbier or Serre Chevalier, Crans Montana or Megève, and many other places beyond. Chalets Bayrou have added both traditional and contemporary chalets all across the Alps. A combination of tradition and modern design. Wooden plugs are used as well as truly innovative materials. Aged wood, local larch wood, boiled wool and stone mix gracefully with metal, polished concrete, leather, glass or steel. Don’t be surprised to see an exposed wooden beam next to a high-tech spa, or the mix of home automation and rustic materials like slate or zinc. The design is always elegant and timeless. The golden rule is matched to modern requirements. Spacious rooms and large windows make for bright and comfortable homes. Always looking for the best quality materials and working with top designers have made Chalets Bayrou a popular choice for those looking for a cosy chalet with its own character. “We don’t just make luxury chalets”, stresses Guillaume Lebigot. “We also make more and more wooden houses, with a touch of mountain design. We have started to

export our trademark style outside of the Alps, where we build less second homes and in a more contemporary style.”

## A NEW DIRECTION

This new line of business started gently and went nearly unnoticed. A side track from the usual hiking trail of mountain chalets. “Our clients took us elsewhere,” says Anne Bayrou. Elsewhere? “To renovation sites, to wooden houses in the south of France or around Lake Lausanne, to ecological public buildings and apartment buildings,” she continues, while showing us the new logo: a fingerprint. The fingerprint shows the personality of this business. The family values and know-how are a daily pride for the company. Force, creativity and reactivity. The fingerprint continues to leave a trace by taking new directions. “Part of our trademark is also our slow, but steady growth. We are patient in the building of our chalets,” she says, and explains in detail how she takes care to look after each client with the same care, regardless of budget. “When you work in a made-to-measure business, you have to build a relationship with your customers.” This is vital to her, and she wanted to get closer to some of her clients and better understand their environment. Chalets Bayrou opened an office in Switzerland, near Lausanne, to be closer to the clientele from Verbier and Crans Montana. In 2015, an office was also opened in Megève, at the foot of Mont Blanc, where luxury chalets are abundant. The first few chalets in that area have been a success. “People like our approach.” No doubt. There will be many Chalets Bayrou fingerprints on larch wood chalets both near and afar and for a long time. ■

# CHALET PRESTIGE



**DEPUIS 2005 NOUS CRÉONS POUR VOUS DES SÉJOURS D'EXCEPTION DANS L'INTIMITÉ DE NOS CHALETS**

*SINCE 2005 WE HAVE BEEN CREATING EXCEPTIONAL STAYS IN THE PRIVACY OF OUR SELECT CHALETS*



Location de chalets avec services hôteliers sur mesure inclus ou à la carte : Chef à domicile, massages, ménage quotidien, navette privée, service traiteur, organisation transferts, organisation d'activités (cours de ski, balades en chien de traineau, sortie raquettes, dîners en refuge...)

*We offer Chalets with bespoke hotelier services included or tailor-made 'à la carte': Private Chef and catering services, massages, daily housekeeping, private shuttles, transfer services and organization of activities (ski lessons, dog sled rides, snowshoeing, dinners in mountain refuge...)*

Accueillir les clients de Serre Chevalier, leur faire découvrir le domaine skiable jusque dans ses coulisses, telle est la mission des Col'Porteurs.

*Welcoming clients and letting them discover Serre Chevalier in detail is the mission for the Col'Porteur guides.*



# Visite Col'portée

Col'Porteur, un néologisme né à Serre Chevalier. Un métier qui définit les contours des ambitions du domaine skiable : accueillir et informer pour mieux satisfaire. Visite Col'portée en terre d'accueil.

Myrtilles

Cabane du Berger



Un jour inondé de soleil. Un de ces jours de mars où le bleu azur a colonisé sans concession l'ensemble du ciel. À Serre Ratier, l'air est cependant vif, comme le remarque Fabienne. Il est 14 heures. La tenue de SCV Domaine Skiable sur le dos, elle accueille ses hôtes pour la visite de son bureau : le domaine skiable. Fabienne est Col'Porteur. Un joli nom pour un métier unique, né à Serre Chevalier en 2008. Aujourd'hui, deux familles en provenance de Toulouse se sont inscrites pour découvrir, gratuitement, deux heures durant, les coulisses du domaine. C'est avec plaisir que Fabienne, souriante, leur ouvrira les portes. « *C'est ça l'Esprit Serre Che!* », lance-t-elle avant de pousser la porte de la cabine d'un conducteur de remontée mécanique. Puis, en sa compagnie, les clients découvriront les réserves collinaires nécessaires à la fabrication de neige de culture, rencontreront un pisteur et un maître-chien d'avalanche et seront accueillis dans le garage des

« *Faire de Serre Chevalier une place unique et offrir à nos clients la possibilité de vivre une journée de rêve, c'est L'Esprit Serre Che!* »

dameuses. « Formidable! », s'exclameront les Toulousains fidèles à Serre Chevalier depuis vingt-cinq ans. Sur le télésiège, Fabienne se montre intarissable. Depuis qu'elle a troqué son poste de pisteur-secouriste pour celui de Col'porteur, elle est incollable. Le domaine, l'entreprise et ses métiers n'ont plus de secrets pour elle et par voie de conséquence pour ses « clients ». Les questions fusent. « *Et le PIDA – plan d'intervention pour le déclenchement*

Rendez-vous donné à Serre Ratier pour une découverte, gratuite et skis aux pieds, des métiers de SCV Domaine Skiable.

Meeting point Serre Ratier for a free guided tour, on skis, of all the professions of the ski area.



*d'avalanches – qui le déclenche?» Fabienne raconte, transmet, informe. L'auditoire est conquis, la curiosité excitée. «Ah bon? Il y a 569 enneigeurs répartis sur les 3900 hectares du domaine!» Topo sur la neige de culture: «Non, pas de produits chimiques, monsieur, uniquement de l'eau et de l'air!» Le groupe s'ébranle à nouveau et stoppe devant les plantations de l'ONF: «Nous travaillons dans le respect de notre environnement et de concert avec nos partenaires.» Tout y passe, l'organisation de l'entreprise hiver comme été, le fonctionnement des machines, la polyvalence du personnel, la vie en montagne, le tracé des pistes, l'entretien, la sécurité... «Quelle riche initiative, nous avons appris beaucoup de cette visite à ski.» Poignées de mains, remerciements. «L'année prochaine, nous nous inscrirons à nouveau.» Les enfants jubilent, ils ont grimpé dans une dameuse, place conducteur évidemment, la photo dans le smartphone de madame l'atteste. >>>*

# CHALET LOMBARD

VASINA

Des chalets d'exception...  
**... À VENDRE !**  
dans la Vallée de Serre Chevalier

## Serre Barbin

Dans un cadre de verdure

La Pommeraie Promotion



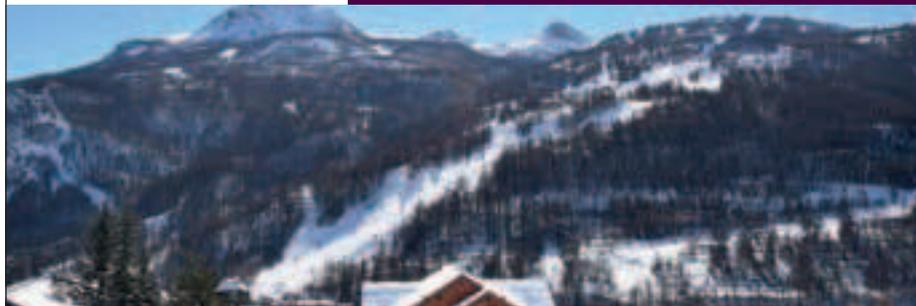
Deux élégants chalets avec très grandes terrasses dans un hameau ensoleillé.

**Prestations haut de gamme**

Turin Immobilier : 04 92 57 11 93

## Chantemerle

Face à la piste Luc Alphand



Splendides chalets de très grande qualité.  
Structure bois massive. Intérieurs sur-mesure.

**2 chalets mitoyens + 2 chalets individuels**

## CONTACTEZ-NOUS

**Chalets LOMBARD VASINA - 04 92 21 29 19**

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





Visite de l'usine à neige, découverte des métiers de dameurs et conducteurs de remontées mécaniques, rencontre avec les pisteurs et maîtres chiens d'avalanches, les Col'Porteurs ouvrent le domaine.

*Seeing the snowmaking installations, learning about piste bashers, how the lifts are operated, and meetings with ski patrollers and avalanche dogs is all possible with the Col'Porteur guide.*

»»» *«Alors, c'est ça l'Esprit Serre Che?»*  
En quelque sorte.

*«Faire de Serre Chevalier une place unique et offrir à nos clients la possibilité de vivre une journée de rêve, inoubliable, telle est l'ambition de notre projet d'entreprise résumé dans L'Esprit Serre Che!, explique Patrick Arnaud, directeur général de SCV Domaine Skiable. Notre domaine compte parmi les quinze stations françaises d'importance, une belle place, mais qui ne se suffit pas à elle-même pour exister et rivaliser avec les plus renommées. Pour exister, attirer et fidéliser notre clientèle, nous devons nous démarquer. Forger notre identité singulière. Nous ne pouvons prétendre être le plus grand domaine, ni le plus moderne en matière de remontées mécaniques, ni la station la plus luxueuse, mais nous avons cependant notre particularité. Notre différence repose sur quatre mots: service, accueil, innovation, Alpes du Sud. En cherchant à nous différencier par le service et l'innovation, nous avons*

« Notre différence repose sur quatre mots : service, accueil, innovation, Alpes du Sud. Un choix de différenciation positif et porteur d'avenir. »

*fait un choix positif et d'avenir, valorisant pour nos équipes comme pour nos clients.* » Et la vingtaine de personnes qui compose le service Cols'Porteurs et Accueil dirigé par Guillaume Bertrand, en est la pierre angulaire, la partie la plus visible de L'Esprit Serre Che!, même si chacun au sein du domaine skiable est concerné par cette démarche d'accueil, de qualité, d'écoute et d'information.

#### UNE ÉQUIPE DÉDIÉE À L'ACCUEIL ET L'INFORMATION

Seule équipe à être présente chaque jour, des fronts de neige au sommet des pistes, elle n'a qu'une mission, concentrée en un mot: accueillir. Lors des visites sur rendez-vous offertes aux individuels, aux groupes comme aux scolaires, mais pas seulement. Tous les matins, les Cols'Porteurs sont à pied d'œuvre au départ des remontées. Distribution de plans des pistes, informations sur l'état du domaine, aide aux choix du forfait, viennoiseries et boissons chaudes offertes lors des situations inhabituelles, animations ponctuelles, conseils pour que la journée de chacun soit la mieux réussie. Quand certains partent à la rencontre des skieurs pour les besoins des enquêtes de satisfaction, d'autres s'acheminent vers les deux aires de pique-nique du domaine (Prorel et Cucumelle) dont ils ont en charge l'entretien et l'animation de 11 h à 15 h : allumage des BBQ, déneigement, nettoyage, accueil encore et toujours. D'autres sont, quant à eux, envoyés sur des points problématiques du domaine pour expliquer, orienter, accompagner, alors que d'autres assurent des missions de contrôle, y compris en altitude. Et pendant ce temps, au bureau, Émilie et Christelle alimentent le PC Infos. « Il s'agit de rédiger les messages d'informations sur les panneaux lumineux, de mettre à jour en temps réel les plans interactifs d'ouverture et de fermeture des pistes, et de faire le lien entre les pisteurs, les >>>

## PRODUITS DU TERROIR



**CONFITURES  
MAISON**

**PLATEAUX  
RACLETTES**

**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



Des aires de pique-nique à la Vidéozone, des dispositifs de déclenchement d'avalanches aux postes de secours, le domaine skiable se raconte.

*There are so many interesting facts to discover, from picnic areas and Vidéozone to avalanche safety and ski patrols.*

*Un seul objectif en ligne de mire : la très grande satisfaction de ceux qui ont choisi Serre Chevalier pour leurs vacances.*

»»» *personnels des remontées mécaniques et les clients avec un message unique et cohérent*», détaille rapidement Émilie. Pas le temps d'en dire plus, elle doit enregistrer les messages commerciaux de 40 secondes qui seront diffusés, toutes les demi-heures sur la télévision locale, D'ICI TV. « *Et si l'on profitait du printemps à Serre Chevalier...* », attaque-t-elle. Sa voix se pose sur d'irrésistibles images de la station. Dans le bureau le silence est d'or pendant l'enregistrement. On tourne ! « *L'an dernier, notre partenariat était radiophonique. Avec les images, c'est encore plus vendeur !* », s'enthousiasme Guillaume Bertrand, laissant Émilie se concentrer sur sa diction et sur la rédaction des SMS groupés qu'elle envoie régulièrement aux clients de Serre Chevalier. « *Attention, fermeture de la piste Luc Alphand à partir de 13 heures en raison d'une compétition...* » Accueillir, c'est d'abord





informer. CQFD. De col en col, de front en front, par tous les canaux, à skis, en scooter ou à pied, les Cols'Porteurs de Serre Chevalier renseignent, racontent, conseillent, expliquent et écoutent. Un sacerdoce. Au sens propre et louable du terme. Une mission qu'il faut chaque jour renouveler avec un seul objectif en ligne de mire: la très grande satisfaction de ceux qui ont choisi Serre Chevalier pour leurs vacances. Un idéal qui n'a rien d'une chimère. ■

Texte: Marie-Stéphane Guy | Photos: Thibaut Durand

#### PRATIQUE

Pour les visites gratuites organisées par les Cols'Porteurs, inscriptions aux Points Infos Ventes des remontées mécaniques.

# Marianne DUBOST

TAPISSIER - DÉCORATEUR

Sièges,  
Rideaux, tringles...  
Travaux sur mesure  
Tissus d'ameublement  
Création luminaires



Quartier de Mallefosse  
Route d'Italie - Briançon  
04 92 50 33 23 / 06 84 20 72 73

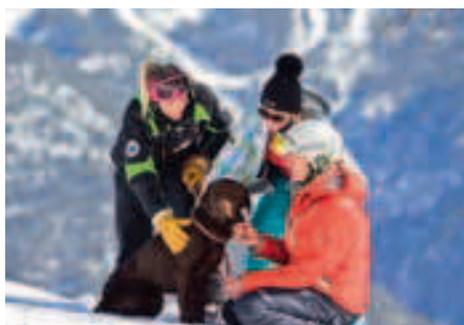
[www.tapissier-decorateur-briancon.fr](http://www.tapissier-decorateur-briancon.fr)  
f marianne dubost tapissière rideaux

# Call for a Col'Porteur

Take a guided tour of the resort with a 'Col'Porteur' – a term invented in Serre Chevalier and that represents staff specially trained to show tourists all there is to know about the running of a ski resort, making you feel even more welcome and at home when you visit Serre Chevalier.



Seule équipe à être présente chaque jour, des fronts de neige aux sommets des pistes, l'équipe des Col'Porteurs n'a qu'une mission : informer et accueillir.  
*The Col'Porteur team operates on a daily basis and their main mission is simply to inform and welcome clients.*



It's a bright sunny day, one of those days in March where the sky has been taken over completely by the colour azure blue. But the air is crisp at Serre Ratier even at 2pm. Fabienne works for the ski area and is taking tourists for a guided tour of her "office" – the resort itself. Staff has been trained as 'Col'Porteurs' in Serre Chevalier since 2008. This day, two families from the southwest of France are enrolled for the free, two-hour tour behind the scenes of the ski area. "This is the Serre Che spirit!" smiles Fabienne as she leads her guests into one of the lift operator's cabins. The tour also includes a visit to the water reserves used for snow-making, a meeting with a ski patroller and an avalanche dog as well as the piste machine garage. "Fantastic!" exclaim the French tourists, who have been coming to Serre Chevalier for the past 25 years. On the chairlift, Fabienne answers the many questions from her guests. She knows all about the different professions and can tell them anything they would like to know. "Really? 569 snow-cannons spread across the ski area!" About snow-making: "No, there are no chemicals involved, just water and air!" The group skis along and stops in front of a forest plantation area. "We respect the environment and have good relations with all exterior partners, such as the forestry companies." Many topics are covered, such as the various summer and winter activities, the machinery, the versatility of the staff, life in the mountains,

maintenance, security issues... "What a great tour, we have learned so much while skiing around." A handshake for everyone and many thanks to Fabienne. "Next year, we'll do it again." The children are delighted. They've been in the driver's seat of a piste basher and their mother has a picture of it to prove it. "So, is this the Serre Che spirit?" Yes, kind of.

"Making Serre Chevalier a unique resort and offering our clients an unforgettable experience is our aim, and it is summed up in what we call the Serre Che spirit," explains Patrick Arnaud, director of the company that runs the ski area. "Our resort is among the fifteen biggest resorts in France, which is nice, but not enough on its own. In order to compete with other, well renowned resorts, we need to make a difference and attract regular clients, create our own identity. We can't boast that we're the biggest, nor that we have the best lifts, or the most luxurious shops, but we are different. Service is key for us and we also try and innovate, investing in the future." The Col'Porteur team is part of this business strategy, but everyone in the resort are part of the Serre Che spirit and help visitors have a good time.

## A TEAM DEDICATED TO WELCOMING AND HELPING

Operational on a daily basis, from the foot of the mountain to the very top, its mission can be summed up in one single word: welcoming.

During the guided tours of course, but not only then. Each morning, the Col'Porteur team is around at the lift departures. They hand out piste maps, give information about snow conditions, help with choosing the right ski pass and generally help visitors having a lovely day. Some carry out surveys among the skiers, others head off for the two picnic areas at Prorel and Cucumelle, for which they are in charge between 11am and 3pm: the barbecues need to be lit, snow cleared and guests welcomed once again. A few are stationed in strategic spots to help customers find their way. In the office, Emilie and Christelle are updating the day's news bulletin. "We create the messages you see on the panels around the resort, update the interactive maps that show opening and closing times for all slopes, but we also make sure that information between ski patrol, lift operating staff and customers is streamlined and clear," Emilie explains. She goes off to record one of the 40 second adverts that are shown on the local TV channel every half hour. Her voice-over is matched with sumptuous footage of Serre Chevalier. "Last year we were doing radio adverts, but images sell more!" exclaims Guillaume Bertrand, the team manager. Clients are also kept updated via grouped text messages. Real-time information has become key in the service industry, and the Col'Porteurs have taken their mission to heart in order to make sure that those who have chosen Serre Chevalier can go back home completely satisfied with a feeling of having been well looked after. ■

#### PRACTICAL INFO

Register for your free guided tour by the Col'Porteurs at any of the lift pass offices.



**LA HALTE DE PRÉ CHABERT**  
FAIT PEAU NEUVE...

**NOUVEAU**

**SON RESTAURANT "LA TABLE DE LA HALTE"**  
Réservation conseillée

**SA SANDWICHERIE**

**SON BAR**

**SON SELF SERVICE**

Halte de Pré-Chabert - Front de Neige  
Monétier les Bains

04 92 24 42 53

# Secrets de fabrication

Blancs comme neige, fleuris comme le printemps, taillés comme des guêpes, rapides comme l'éclair, larges pour naviguer en poudreuse, les skis sont multiples, conçus en série, mais avec un soin artisanal, pour chaque pratique et presque chaque skieur. Un savoir-faire technologique soumis à de perpétuelles innovations. Plongée au cœur de la matrice, là où sont imaginés puis fabriqués les skis du groupe Rossignol/Dynastar. Privilège.





La fabrication d'un ski est d'une grande complexité où la précision est millimétrée, et le choix des matériaux exigeant afin d'obtenir les caractéristiques de glisse recherchées.

*Manufacturing skis is highly complex. It requires meticulous precision and incredibly finely tuned materials for achieving specific results on the snow.*

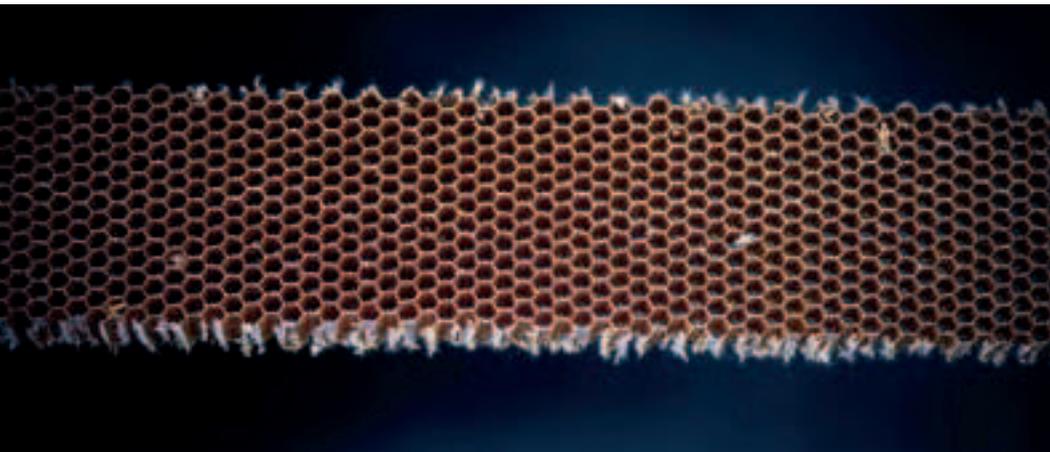
**O** bjet industriel ou artisanal. Produit de luxe incrusté de diamants ou produit de masse pour grand public. Paire pour coupe du monde ou paire pour débutant. Engin de piste, de freeride, de fond, de freestyle, de randonnée. À chaque pratique et à chaque public correspondent un ski, un décor et une taille. Un marché mondial de 4,5 millions de paires sur lequel le groupe tricolore Rossignol/Dynastar s'octroie une place de leader avec 920 000 paires de skis vendues en 2014-2015 soit 22,3 % des parts du marché mondial alpin et 58 % du marché hexagonal. Le groupe dont les premiers skis en bois furent fabriqués à Voiron (Isère), en 1907, par le menuisier Abel Rossignol, reste le dernier fabricant d'importance à produire une grande partie de ses planches en France. À l'usine de Sallanches, au pied du mont Blanc d'où sortent les skis à construction traditionnelle (noyau bois) haut de gamme pour la piste et les skis injectés sous les marques Rossignol et Dynastar. À Moirans, à quelques kilomètres de Grenoble, dans l'atelier du siège social du Groupe où sont conçus l'ensemble des prototypes alpin et nordique grand public et où sont fabriquées les séries course pour la Coupe du monde. Un saint des saints dans lequel Altus a eu le privilège de pénétrer... pour assister à toutes les étapes de la naissance d'un ski jusqu'à sa mise sur le marché.

## 1- DESSINE-MOI UN SKI

Deux ans. C'est le temps nécessaire entre les premières esquisses d'un nouveau ski imaginées par le bureau d'études de la marque et son arrivée dans les racks des magasins de sport. Tout débute avec un cahier des charges établi en fonction des tendances, des besoins de renouvellement, des avancées technologiques, de l'identité de la marque, de la segmentation du marché, des retours des professionnels du ski, des tendances du secteur de l'outdoor et de la glisse, des produits de la concurrence et de l'attente des skieurs. Les marketeurs vont même chiner des idées voire des recettes du côté des codes actuels du secteur automobile. Au bureau d'études, une équipe est constituée, composée de shappers, de techniciens du service Recherche & Développement et de spécialistes en marketing. Le ski prend forme en CAO. Sa géométrie, ses lignes de cotes, son rayon, sa rigidité, sa nervosité, son relevé de spatules (rocker) et de talons, son cambre, sa skiabilité... tout est passé au crible de la technologie et de l'expérience. Un travail de précision et d'innovation.

## 2- RACONTE-MOI UNE HISTOIRE

Les caractéristiques du ski établies, la cible déterminée, il s'agit en parallèle du process technique, d'inventer >>>



*Deux ans sont nécessaires entre les premières esquisses d'un nouveau ski et son arrivée dans les magasins de sport.*

» un nom, une gamme, un univers, un décor, des codes, bref, de raconter une histoire dans laquelle les skieurs visés par ce produit pourront s'identifier et adhérer. C'est le travail des bureaux de styles, extérieurs au groupe, qui planchent, en accord avec la marque, sur l'identité graphique du futur ski, en cohérence avec les couleurs et les valeurs du groupe. Une rumeur positive qui se développe et fédère des adeptes passionnés, c'est le gage d'un produit bien né dont l'existence sera pérenne.

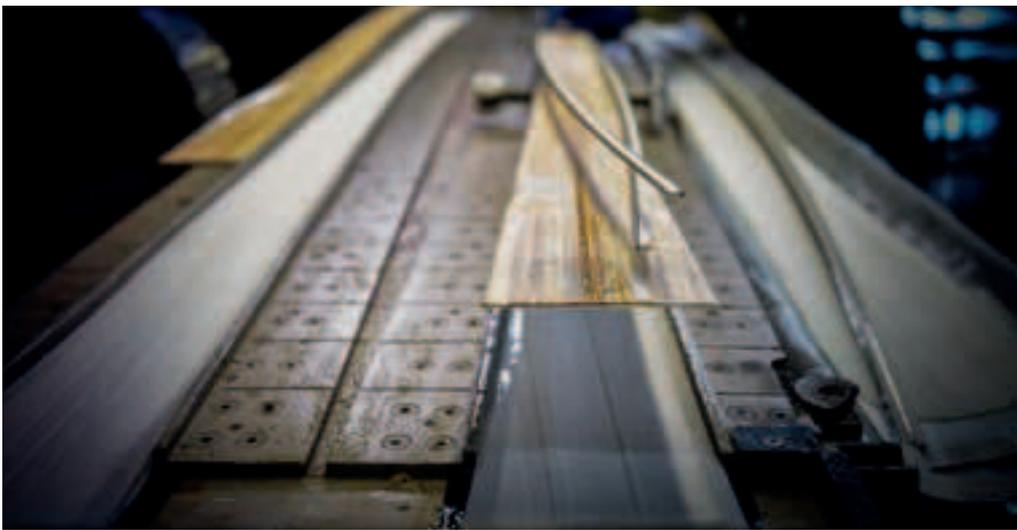
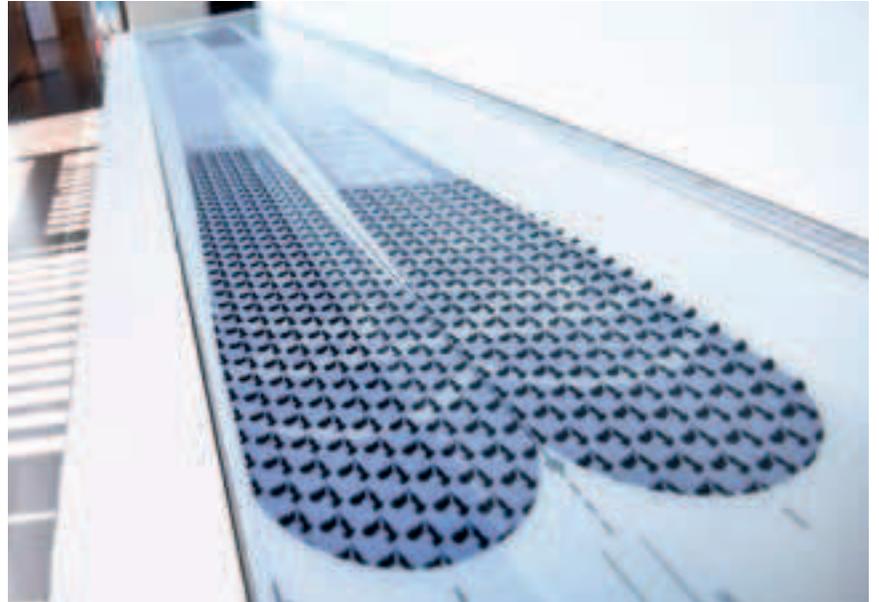
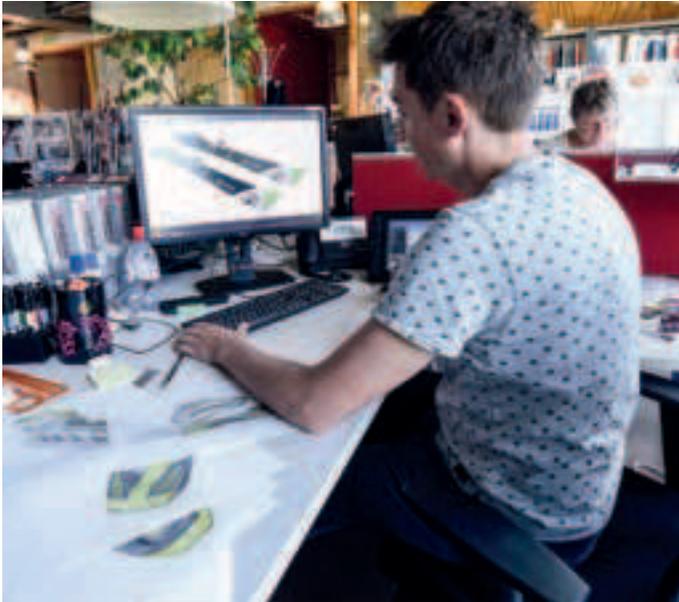
### 3- IMAGINE-MOI UN PROTOTYPE

Une fois le ski dessiné en CAO, un moule prototype en aluminium est usiné et assemblé. «Le moule est notre casserole dans laquelle

nous accommodons une douzaine d'ingrédients pour obtenir la meilleure recette adaptée aux convives de ce plat», explique Nicolas Puget, responsable Recherche et Innovation du groupe Rossignol. Commence alors sous la presse l'assemblage des ingrédients : la semelle en polyéthylène ultra haut poids moléculaire, les carres en acier sablé, un noyau bois lamellé-collé (frêne, hêtre, peuplier, paulownia) ou en mousse thermodurcissable, un tissage de fibres de verre de basalte ou de carbone, de fines tôles en alliage d'aluminium et de titane, des absorbeurs de vibrations en caoutchouc aux extrémités, de la résine de stratification... Au stade du prototype, pas de décor. La recette est suivie à la lettre en fonction du type de ski souhaité et de l'utilisateur final : un compétiteur, un junior, une femme, un freerider... Puis, le ski est pressé à 120 °C pendant une dizaine de minutes. «Il faut maîtriser la cuisson pour polymériser toute la résine et obtenir les meilleures caractéristiques mécaniques du ski», poursuit Nicolas Puget. Sorti de

S'empilent alors dans le moule les différents ingrédients du ski : semelle en polyéthylène, carres en acier, noyau bois, tissage de fibres de verre, tôles en alliage d'aluminium...

All the components are placed in the mould: polyethylene base, steel edges, wood core, carbon fibreglass weave and aluminium alloy sheets...



accompagné d'un jeu d'outillage et de gabarits pour chaque taille. Pour les skis de courses, les moules sont usinés avec réactivité et précision dans l'atelier prototype, à Moirans, au siège de la société. Pour les skis Gamme, trois paires sont d'abord fabriquées et comparées au prototype initial pour s'assurer que toutes les spécificités du modèle sont bien respectées. Si tel est le cas, la production industrielle peut démarrer. Pour chaque modèle et pour chaque taille, le même scénario. Au total près de 1 200 paires sont testées chaque année par le groupe.

presse, le ski est brut et doit passer dans les différentes machines de finition : ponçage de la semelle et des carres, usinage latéral des champs, structuration finale de la semelle sur meule diamantée... L'objectif : obtenir une surface optimale adaptée à tous les types de neige. Le ski est ensuite « mesure » dans un local climatisé : un contrôle qualité de l'angle des carres, de la planéité et de la rugosité de sa semelle, de sa glisse... tout cela au micron près. Enfin, les prototypes sont livrés aux testeurs maison : deux experts à plein temps et une vingtaine de testeurs occasionnels, skieurs professionnels. Leurs retours vont permettre d'améliorer encore et encore le produit jusqu'à obtenir une satisfaction totale. La production en série est alors lancée.

#### 5- VENDS-MOI UN SKI

Avant la mise sur le marché, des préséries sont produites en avant-première pour les professionnels de la glisse (moniteurs, guides de haute montagne, pisteurs...), les athlètes du groupe et la presse spécialisée. L'histoire est lancée, le buzz est créé. Le phénomène identificateur débute, l'envie, le besoin, la nécessité de « posséder » sa propre paire de skis, est décuplé si l'histoire est bien contée. Le ski n'est pas un produit de luxe, c'est un objet artisanal produit en petite série. Loin d'être un objet de masse, il possède une forte identité et charrie un contingent émotionnel. L'achat est certes réfléchi, mais joue aussi sur l'impulsif, l'attachement, l'émotion, la projection... Les fabricants l'ont bien compris et appuient leur stratégie commerciale sur les valeurs de ce marché de prescription. Reste que 50 % des paires fabriquées sont destinées à la location. Mais l'histoire est la même...■

Au bureau d'études, le ski est dessiné, le cahier des charges est déterminé, ses caractéristiques mécaniques sont testées en CAO, puis bien plus tard, le décor est imprimé.

*The skis are drawn by the design team, the specification is established, mechanical features are tested using CAD, and much further down the line artwork is added.*

#### 4- FABRIQUE-MOI UN SKI

Le moule prototype au point, les moules de série sont conçus dans les usines du groupe Rossignol/Dynastar de Sallanches (74) et d'Artès (Espagne). Un moule est toujours

Texte : Marie-Stéphane Guy | Photos : Sindy Thomas

# Manufacturing secrets



White as snow, blossoming like spring, hourglass shape, fast as lightning, wide for powder... skis come in all shapes and sizes. For every activity and almost every skier, skis are made in large numbers but in an artisanal way, using a technological know-how which is subject to continual innovation. We delve into the Rossignol/Dynastar hub, where skis are invented and manufactured.

An industrial or artisanal item. A luxury product encrusted with diamonds or a product for the general public. A World Cup pair or beginner pair. For piste, freeride, cross-country, freestyle or ski touring. There is a different ski, pattern and size for every person and every activity. The global market of 4.5 million pairs of skis is led by French Group Rossignol/Dynastar, who sold 920,000 pairs in 2014/2015: 22.3% of the Alpine and Nordic skiing global market and 58% of the French market. The Group, whose first wooden skis were made in Voiron (Isère) in 1907 by carpenter Abel Rossignol, remains the last major manufacturer to produce most of its skis in France. The factory in Sallanches, at the foot of Mont Blanc, is where high-end traditional piste skis (wood core), and torsion-box skis branded under Rossignol and Dynastar, are manufactured. The workshop headquarters, located in Moirans, not far from Grenoble, is where all Alpine and Nordic models for the general public are designed and where racing skis are produced. Altus had the privilege of visiting this inner sanctum... and got to watch the entire process of manufacturing a pair of skis, right through to getting them on the market.

## 1- DRAW ME A SKI

Two years. This is the timeframe needed to get from initial sketches of a new ski (conceived by the company's design team) to the shop. It all starts with a specification based on trends, renewal requirements, technological progress, brand identity, market segmentation, feedback from ski professionals, outdoor and snowsport industry trends, product rivalry and skier expectation. Marketers will even glean ideas from the car industry. The research team is made up of shapers, Research & Development specialists and marketing experts. Skis use CAD (computer-aided design) for the geometry, edges, radius, stiffness, reactivity, rocker, camber and skiability... everything is scrutinized using technology and experience, precision and innovation.

## 2- TELL ME A STORY

Once the skis' characteristics have been decided and the goal established, a 'story' must be told with which the target skiers can identify and follow. This 'story' is created by design consultants who work with the brand on the visual identity of the new skis, whilst staying consistent to the Group's colours and values. >>>



LANGE

Jules  
MELQUIOND

CONSEIL & BOOTFITTING

**XT**  
**FREETOUR**  
AFFICHEZ  
VOS COULEURS

Nous concevons nos chaussures pour être au plus près du pied, afin de garantir un maximum de transmission et de contrôle. Au plus près du pied, pour que vous vous concentriez sur votre ski et vos sensations. Au plus près du pied pour que vous ne fassiez qu'un avec elles. Porter une chaussure Lange est une véritable expérience où anatomie et confort se mêlent, pour des sensations sur neige encore plus fortes.

NE FAITE QU'UN AVEC VOS CHAUSSURES.

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

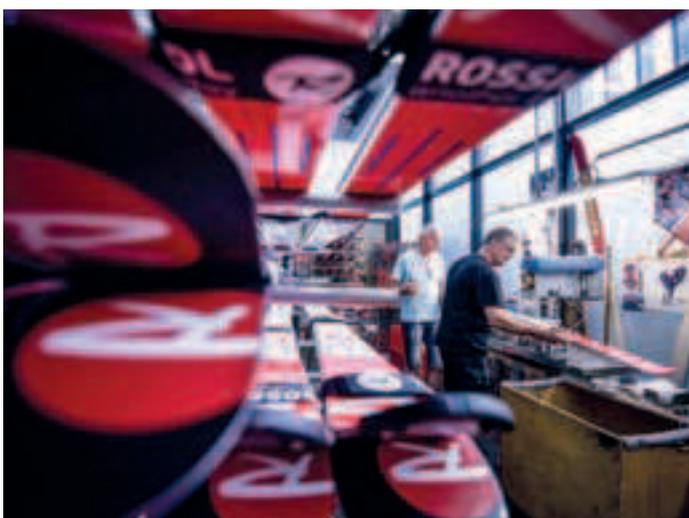
XT FREETOUR 130





À Moirans, au siège du groupe, les skis course sont conçus, fabriqués, testés et stockés nominativement pour les coureurs.

*At the company headquarters in Moirans, racing skis are designed, manufactured, tested and then stocked for the racers.*



*The global market of 4.5 million pairs of skis is led by French Group Rossignol/Dynastar, who sold 920,000 pairs in 2014/2015: 22.3% of the Alpine.*

➤➤➤ A positive buzz that develops and brings in passionate fans is the mark of a well-conceived product that will stand the test of time.

### 3- DESIGN ME A PROTOTYPE

Once the ski has been drawn-up, an aluminium-moulded prototype is made using CAD. “The mould is our pot into which we place fifteen ingredients to achieve the best recipe for our guests,” explains Nicolas Puget, Head of Research and Innovation at Rossignol. The ingredients are assembled under the press: the high-density polyethylene base; the sanded steel edges; a plastic, composite or wood core; a carbon fibreglass weave; a titanal aluminium alloy plate; rubber shock absorbers on the ends; and laminating resin... there are no graphics during the prototype stage. The recipe is followed to the letter according to the desired ski type and the end user: a competitor, junior, woman, freerider etc. Then, the ski is pressed at 120°C for about ten minutes.

“You have to polymerise all of the resin to get all the mechanical characteristics of the ski,” says Nicolas Puget. When out of the press, the untreated ski passes through various finishing machines... The goal is to achieve an optimal surface area adapted to all types of snow. The ski is then ‘measured’ in an air-conditioned room: quality controlling the edge angles, the flatness of the base, its radius, how it slides and its resistance... all to the last micron. Finally, the prototypes (about thirty for each model) are delivered to the in-house testers: two full-time experts and twenty or so part-time testers: professional skiers. Their feedback helps to improve the product again and again to reach 100% satisfaction. Production then gets underway.

### 4- MAKE ME A SKI

Once the prototype mould is ready, the main production moulds are created in the Rossignol/Dynastar factories in Sallanches (Haute-Savoie)

and Artès (Spain). A template mould always has its own set of tools for each size. Racing ski moulds are worked on in great secrecy at the company headquarters in Moirans. “What matters is that the recipe can be reproduced without losing the precise characteristics of each ski.” Three pairs are made first of all and compared to the initial prototype to ensure that all the elements have been maintained. If this is the case, industrial production can start: This is the same for every model. The Group tests nearly 1,200 pairs every year.

### 5- SELL ME A SKI

Before putting them on the market, pre-series models are produced for mountain professionals (instructors, mountain guides, ski patrollers etc.), athletes within the Group and specialist reporters... to create a buzz. If the ‘story’ has been hyped well, the desire, need, and necessity to own your own pair increases tenfold. Skis are not a luxury product; they are an artisanal item made on a small-scale. Far from being a mass-produced object they have a strong identity and evoke a set of emotions. Admittedly, one does not buy them on a whim, but there is also the impulse, affection, emotion and visualisation side to them that plays a part... Manufacturers have understood this and focus their business strategy on the values of market specification. 50% of the skis are produced for the rental market. But the story is the same...

# LE spécialiste pieds & chaussures

**SINCE 1980**

*Vous avez renoncé ?*

*Déçu par un chaussage... ?*

*Nous avons une solution !*

Confort  
Santé  
Performance  
+ de plaisir



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

**Best boots, feel the difference!... guarantees**



**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





© Christophe Pallot / Agence Zoom

# Pierre Vaultier, Profession champion



Enfant du pays, Pierre Vaultier est un champion hors norme. Passionné et travailleur acharné depuis qu'il a posé les pieds sur un snowboard, il a atteint les sommets et cumule aujourd'hui le record du monde de victoires dans sa catégorie, le snowboardcross. Retour sur l'éblouissant parcours de cet athlète qui fait briller les couleurs de Serre Chevalier aux quatre coins du globe.

« **S**oyez vous-mêmes, les autres sont déjà pris. » Cette citation d'Oscar Wilde lui colle parfaitement à la peau, et c'est en 1991 que Pierre Vaultier a indéniablement su qui il était en chaussant son premier snowboard dans le jardin de son voisin. Plus qu'une passion, une véritable révélation qui ne l'a plus jamais quitté. Vingt-six ans plus tard il est le détenteur d'un palmarès exceptionnel qui fait de lui le maître incontesté du snowboardcross mondial. 17 victoires en coupe du monde, 4 globes de cristal et une médaille d'or aux Jeux olympiques de Sotchi (Russie) en 2014.

#### LE SNOWBOARD AU BERCEAU, OU PRESQUE !

Né à Briançon en 1987, il grandit au cœur du village de Saint-Chaffrey, ayant pour terrain de jeux le domaine skiable de Serre Chevalier. À quatre ans et demi, il chausse son premier snowboard. « *Je me souviens, c'était mes premiers pas sur une planche les deux pieds attachés. Puis il y a eu mes débuts sur les pistes, débuts assez difficiles comme tous les enfants qui se mettent au snowboard.* >>>

En 2014, Pierre Vaultier s'offre le sacre suprême : la médaille d'or aux Jeux olympiques de Sotchi ! La consécration pour cet athlète qui, malgré les blessures, a travaillé sans relâche pour décrocher le Graal.  
*In 2014, Pierre Vaultier got himself the ultimate trophy: a gold medal in the Sotchi Winter Olympics! A worthy success for this athlete who has worked relentlessly to reach the top despite his many injuries.*



*Doté de prédispositions évidentes, Pierre intègre le club de snowboard de Serre Chevalier à l'âge de sept ans.*

»»» *Mais j'ai vite appris et réussi à me faire plaisir assez rapidement.*» Doté de prédispositions évidentes et d'une assiduité à toute épreuve, Pierre intègre le club de snowboard de Serre Chevalier à l'âge de sept ans puis s'expatrie à Puy-Saint-Vincent où il va s'entraîner jusqu'en 2011. Il mène alors de front sa scolarité en sport-étude à Villard-de-Lans et sa préparation physique dans la vallée des Écrins. Pas encore rattaché à la Fédération française de ski (FFS) il travaille sans relâche : glisses, courbes, vitesse, sauts, virages relevés... rien n'est laissé au hasard, et c'est ainsi qu'au fil des années il commence à se faire remarquer en obtenant de bons résultats lors des compétitions. Assez naturellement, il rejoint l'Association française de snowboard (apparentée aujourd'hui à la FFS) et découvre les entraînements en groupe. *«Ce fut un changement énorme pour moi, je me suis* »»»

Un sport de glisse, de vitesse, de contact, de précision où la moindre erreur peut être fatale. La concentration est maximale jusqu'à la ligne d'arrivée.

*Speed, body contact and precision are part of this discipline, where a tiny error can be fatal. Maximum concentration is required all the way to the finish line.*

# BLIZZARD QUATTRO

FREE TO MAKE YOUR MARK

FEEL \ FREE



Quattro est la gamme hautes performances de la collection Blizzard.  
Elaborée spécifiquement pour les skieurs à la recherche de la courbe parfaite quelle que soit  
la qualité de la piste.  
Une technologie et une géométrie qui s'adapte à tous les profils.

\* Fais ta trace; sensation et liberté

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

 **BLIZZARD**



© GEPA pictures / Daniel Goetzhaber



Champion de France, champion du monde, champion olympique, Pierre Vaultier est tout simplement un champion XXL. Un palmarès exceptionnel, une trajectoire sans faute, discrétion et humilité en prime.  
*French champion, world champion and Olympic champion – Pierre Vaultier really is a great champion. Amazing results, a flawless career and a humble and discreet approach as a bonus.*

»»» soudain retrouvé avec d'autres athlètes et plusieurs coaches. Gros travailleur avec une ligne de conduite irréprochable, tout le travail que j'avais fourni a commencé à payer et c'est à partir de ce moment-là que ma carrière a décollé.»

#### D'ESPOIR AUX JO

Il aura fallu peu de temps à Pierre pour faire ses preuves et démontrer à ses entraîneurs qu'il n'est plus seulement un espoir du snowboardcross français, mais bel et bien un futur grand champion. La preuve ? En 2005, à l'Alpe d'Huez, il décroche son premier titre de champion de France et rejoint le circuit mondial en devançant ses aînés. Sa carrière internationale lancée, il est au départ des plus grandes courses mondiales et parcourt le globe snowboard aux pieds, les yeux grands ouverts, certes un peu abasourdi par cette

.....  
*À 19 ans, le jeune  
Briançonnais est sacré  
champion du monde.  
Depuis, il n'a plus lâché  
les podiums jusqu'à la  
consécration olympique  
en 2014 en Russie!*  
.....

nouvelle vie dont il prend soin d'en savourer chaque instant. Et il fait bien, car ce n'est que le début ! Fin 2005, direction le Canada et plus précisément la station de Whistler où lors de sa 4<sup>e</sup> participation à une course du circuit mondial, il se classe second et se voit directement sélectionné pour les Jeux olympiques de Turin l'année suivante. Le snowboardcross est pour la première fois présent sur cette compétition emblématique, mais Pierre va passer à côté de ses premiers Jeux olympiques en terminant avant-dernier. Une pression surdimensionnée et une médiatisation trop soudaine ont déstabilisé le jeune athlète qui va devoir attendre la fin de saison 2007 à Stoneham au Canada pour retrouver le chemin de la victoire. À tout juste 19 ans, il est sacré champion du monde et n'a plus jamais lâché les podiums depuis. Sept ans plus tard, il va gravir la plus haute marche du podium dont il rêve depuis son plus jeune âge en remportant la médaille d'or aux Jeux olympiques de Sotchi (Russie) en 2014. La consécration ultime pour le jeune Briançonnais qui est encore empreint d'émotion lorsqu'il revient sur ce qui est sans nul doute la plus belle victoire de sa carrière.

#### GESTION DE CARRIÈRE

Une carrière qu'il gère comme un véritable chef d'entreprise, nécessitant un investissement personnel quotidien. Bien entendu l'entraînement physique reste essentiel, mais viennent s'ajouter la gestion des partenaires, la mise au point des snowboards, la préparation mentale, les choix capitaux qui peuvent faire la différence en compétition. Notamment dans la sélection de ses planches. « *Le milieu* >>>

# Le Lunetier

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

## 10 ANS

*Merci !  
Thomas Combes*

 EYE LIKE



© Miha Matjaz

»»» du snowboard est assez "sauvage" ! Il y a peu, voire pratiquement pas de normes pour notre matériel, contrairement au ski alpin. J'accorde énormément de temps au choix des matériaux, des semelles, des shapers de mes snowboards. J'ai la chance de travailler en étroite collaboration avec la marque SG afin de sortir la board parfaite pour mes courses. Puis, vient la période des tests qui prend pas mal de temps, mais qui reste primordiale. »

Lancé parfois jusqu'à 80 km/h, il apparaît alors évident qu'une maîtrise et une parfaite connaissance de l'équipement sont indispensables. Tenir sa trajectoire coûte que coûte, enchaîner les virages relevés, tables, rollers, tunnels, sauts, whoops, step up, et transférer tout en jouant des coudes avec ses adversaires, terminer la course et si possible à la première place, tout cela nécessite contrôle et expérience. Malgré les protections qui sont

Lancé parfois jusqu'à 80 km/h, il faut tenir sa trajectoire, enchaîner les virages relevés, tables, rollers, tunnels, sauts, whoops, step up et transfers...

de rigueur, les blessures sont fréquentes, et Pierre n'y a pas échappé. Dos cassé, ligaments croisés, entorses multiples et cheville broyée, le bilan est assez lourd. « Ma cheville cassée en Italie en 2012 c'est le pire du pire... Après plus de neuf mois de rééducation, deux opérations, et plus d'un an pour revenir, j'ai toujours mal. J'ai définitivement perdu mon niveau, mais bon j'arrive encore à gagner, alors ça me console un peu. »

#### CONFRONTATION ET HUMILITÉ

Des blessures souvent liées à la confrontation qui sévit entre les six concurrents dès lors que le starter ouvre les portes et qu'ils s'élancent dans le boardercross. Une confrontation qui sert de moteur à Pierre Vaultier et sans laquelle il ne serait probablement pas le champion que l'on connaît. « Pendant des années sur des qualifications j'étais incapable de performer



À quatre ans et demi, il chausse son premier snowboard, dans le jardin de la maison familiale de Saint-Chaffrey. Le virus est planté!

*Aged four and a half, he tried snowboarding for the first time in the garden in Saint Chaffrey. A seed was planted.*

*parce que j'étais tout seul, parce que je n'avais pas ce moteur de confrontation, pas cette référence avec les autres, cette volonté pour être devant à tout prix.» Un champion d'une profonde humilité, pour qui Serre Chevalier reste son port d'attache, son camp de base et où il séjourne une grande partie de l'année, quand il ne se trouve pas sur les boarder du monde ou en Estonie, patrie de son épouse Kadri. « C'est là, sur les rives de la mer baltique, que plusieurs semaines par an nous ressourçons avec notre fille Kiwi. »*

Un repos de courte durée puisque le calendrier s'annonce toujours bien rempli. Après les championnats du monde en mars 2017, viendra le tour des Jeux olympiques de Pyeongchang (Corée du Sud) en 2018. Pierre vise encore une fois la place en or... Un challenge de taille à la portée du conquérant. ■

Texte : Julie Challier



EVOC --- ROSSIGNOL --- KASTLE --- 1991 --- DAILEY --- BARTS --- CALVIN ---  
 SMITH --- SCOTT --- FISHER --- HEAD --- BLIZZARD --- ATOMIC --- BURTON

**SKISET**   
*Régis Sports*

le serre d'aigle  
 05330 chantemerle  
 +33 (0)4 92 24 01 64



# Pierre Vaultier - Champion by Trade

Born and raised in Serre Chevalier, Pierre Vaultier is an exceptional athlete. Hard-working and with a true passion for his sport from the very beginning, he has reached the top and even has the record for most victories ever in his main category, snowboardcross. A summary of his brilliant career as a snowboarder and how he is promoting Serre Chevalier all around the world.



© L'EQUIPE

“Be yourself, the others are already taken.” The quote from Oscar Wilde suits Pierre Vaultier down to the ground. He found himself in 1991 when he tried snowboarding for the first time – in his neighbour’s garden. He was immediately hooked and 26 years later he has had a brilliant career that makes him the world’s most famous snowboardcross racer. Seventeen victories in the World Cup, four crystal globes and a gold medal in the Olympic Games in Sochi in 2014.

## A SNOWBOARDER FROM BIRTH, OR VERY NEARLY!

Born in Briançon in 1987, he grew up in the village of Saint Chaffrey and skied in Serre Chevalier. At the age of four, he was put on a snowboard. “I remember the first time with both feet strapped in. It was hard to start with, like for most young kids, but I learned really fast and soon loved it.” With heaps of natural talent and a relentless will to improve, Pierre joined the Serre Chevalier snowboard club at the age of seven before moving to Puy-Saint-Vincent,

where he would train until 2011. At a sports high school outside Grenoble, he had to manage both the schoolwork and the physical preparation that took place in the Ecrins valley. He trained hard on the technical details and ended up getting some excellent competition results. He was asked to join the French snowboard federation and discovered being part of a team. “It was a huge change for me, training with other boarders and several coaches. All the hard work I’d put in previously just paid off instantly.”

## FROM A YOUNG TALENT TO OLYMPIC ATHLETE

Very quickly, Pierre proved to his team that he wasn’t just a young talent, but someone with huge potential. In 2005, he won his first title as French champion and started competing in the world cup, despite his young age. He travelled around the world, trying to comprehend what was happening to him and tried to enjoy each moment. Little did he know that it was only the beginning. At the end of 2005, he finished second in an international race in Whistler, Canada, and was immediately

qualified for the Olympics in Turin the following year. It was the first time ever that snowboardcross was an Olympic event, but Pierre missed the boat and finished second to last. All the pressure got the better of him, and it wasn’t until 2007 in Stoneham, Canada, that he got back into a winning streak. At just 19, he was world champion, and has been at the top ever since. Seven years later, his boyhood dream came true as he won an Olympic gold in Sochi, Russia, in 2014. He still gets emotional when he describes that particular victory.

## MANAGING A CAREER

He manages his career as if he was running a business, working at it daily. Apart from the physical preparation, he also has to sign sponsor deals, follow design developments, and do mental preparation – all of which can be decisive on race day. “Snowboarding is less formalised than skiing, so I spend a lot of time choosing materials, bases and shapes for my boards. I’m lucky to be working directly with the brand SG who help me create the perfect board for me. Testing each board

Dos cassé, ligaments croisés opérés, entorses multiples et cheville broyée, le bilan physique du champion est assez lourd.

*A broken back, an operation on the cruciate ligaments, multiple sprains and a crushed ankle; the sport has taken a rather heavy toll on the champion's body.*

also takes time, but it's essential." With a speed of up to 80km/h, it would seem logical to need perfect control and knowledge of the equipment. Keeping a trajectory, getting through the track which is peppered with jumps, graded turns and more, all the while fighting off the opponents and finishing the race, preferably before the others, all takes experience and control. Despite compulsory padding and protection, there are many injuries in the sport and Pierre hasn't got away lightly. A broken back, the cruciate ligaments, multiple sprains and a broken ankle. "The ankle I broke in Italy in 2012 has been the worst of the worst. After more than nine months of physio, two operations and more than a year before being able to compete, I am still in pain. I've lost my top level for good, but at least I still manage to win a few races."

#### CONFRONTATION AND HUMILITY

Many of the injuries are due to the heavy physical contact between the six opponents as soon as the starter opens the gates and they venture into the boardercross track. This physical contact is motivating for Pierre Vaultier, and without it he might not have become such a great champion. "For years, in the qualification rounds, I was unable to do well, because I was on my own and didn't have that confrontational side, measuring yourself against others and wanting to be first whatever it takes." A very humble champion, for whom Serre Chevalier has remained home and where he stays for a large part of the year, except when he is either racing or in Estonia, where his wife Kadri is from. "We stay on the Baltic seaside several weeks a year with our daughter Kimi to recharge the batteries."

A short respite, as the agenda seems to be as full as ever. World championships in March 2017, and then the Olympics in Pyeongchang (South Korea) in 2018. Pierre is once again going for gold... a challenge within reach for this superb athlete. ■



## SKI

### Location

skis et accessoires, surfs, raquettes  
à la journée, à la semaine ou à la saison

### Entretien / Réparation

fartage, affûtage, surmoulage, collage-empiècement,  
préparation course

## MATOS

Casques, gants, bâtons,  
masques, combinaisons,  
protections du coureur,  
sous-vêtements thermiques



Route de Grenoble  
05330 SAINT CHAFFREY

04 92 24 08 77



# Les Alpes à l'écran



Décor de cinéma ou acteur principal de courts ou longs métrages, les Alpes, de Courchevel à Chamonix, de Serre Chevalier à Crans Montana ou Verbier, accueillent les tournages du monde entier pour le grand comme pour le petit écran. Une vitrine exceptionnelle pour la promotion des territoires, un filon économique qui ne cesse de croître.

L'Everest à portée de vue des refuges du Goûter et des Cosmiques, l'aiguille du Goûter transformée en 8 000 mètres, la mairie des Houches relookée en Ambassade du Népal... En 2016, Chamonix a pris des allures de mini-Cinecitta des hauteurs. Ce n'est pas le premier clap pour la cité haute savoyarde. Mais «cette année reste remarquable par la simultanéité des tournages de deux longs-métrages centrés sur la montagne», observe Jean-Michel Bouteillé, directeur général adjoint des services de la mairie de Chamonix. *Tout là-haut* est une fiction coécrite par l'acteur Serge Hazanavicius et le guide freerider basé à Chamonix, Stephan Dan, avec, dans les rôles principaux, Kev Adams et Vincent Elbaz. *L'Ascension*, de Ludovic Bernard, est adaptée du livre *Un Tocard à l'Everest*, et le rôle du «héros» est tenu par l'humoriste Ahmed Sylla. Pour *Tout là-haut*, Chamonix s'imposait car «la ville et les montagnes qui l'entourent sont des acteurs du film», souligne Philippe Gautier, le directeur de production. Kev Adams interprète un jeune snowboarder, qui apprend avec son mentor, un guide de Chamonix, à rider les pentes raides du massif du Mont-Blanc, avant de se confronter à son Graal: le «Hornbein», sur le flanc de l'Everest, ce couloir long et pentu dont ne revint jamais Marco Siffredi. «Nous avons aussi travaillé au Népal et au Laddakh, mais 80 % du film a été tourné à Chamonix», précise Philippe Gautier.

L'attrait exercé sur les cinéastes par le point culminant du vieux continent, mais aussi par la ville perchée à 1 000 mètres d'altitude ne s'est jamais démenti, depuis le tout début du Septième art: Georges Méliès en 1897, les

Page de gauche: Tournage sur le barrage de Tignes de la série française *Les Revenants* diffusée à partir de 2012 sur Canal +. En haut: affiche du film musical allemand *Conte Blanc* sorti en 1930 et portant le massif du Mont-Blanc à l'écran.

Left page: Filmed on the Tignes dam, *Les Revenants* (French TV series) has been broadcast on Canal + since 2012.

Above: Poster for the German musical film, *Conte Blanc* that came out in 1930 and brought Mont-Blanc to the big screen.



Frères Lumière en 1900, ou Max Linder en 1910 ont ouvert la voie. Beaucoup d'autres ont suivi depuis. Même «James» a fait un Bond en altitude dans *The world is not enough*. La liste des films tournés au pied du mont Blanc s'étoffe chaque année, mais pour la majorité, la montagne n'est qu'un décor: *Corporate*, avec Lambert Wilson, s'est ainsi installé à Chamonix cet hiver pour quelques scènes.

#### LES ALPES, ACTEUR BANKABLE

Mais il n'y a pas que Chamonix: ce sont les Alpes tout entières, dans leur diversité, que l'on voit de plus en plus sur les écrans, petits ou grands. *L'avenir*, de Mia Hansen Love, avec Isabelle Huppert, sorti au printemps, a posé ses caméras en partie dans le Vercors; la Chartreuse a accueilli le tournage d'un >>>



© C. Cabrol

*fitness, remise en forme... Les deux tournages réunis montrent toute la palette de la station et suscitent toujours une forte émulation sur place. C'est important pour Courchevel, car même si la station bénéficie d'une grande notoriété, elle est souvent associée à une image réductrice qui ne correspond pas à sa réalité. Une des conditions pour obtenir notre aide et travailler dans un vrai partenariat avec des prestations quasi-gratuites, c'est que Courchevel soit reflétée telle qu'elle est réellement, et identifiée dans le film», raconte Adeline Roux, directrice de Courchevel Tourisme. Pour arriver au pied des pistes alpines, la plupart des productions sollicitent la Commission du film Rhône-Alpes, le «bureau d'accueil» de tout projet (long ou court métrage, série TV, docu ou film publicitaire...) de tournage dans la région.*

#### DES AIDES INCITATIVES

La Commission du film est le bras armé technique et artistique du fonds de coproduction Rhône-Alpes Cinéma imaginé par Roger Planchon en 1990 pour inciter producteurs et scénaristes à se délocaliser, à créer et tourner ailleurs qu'à Paris. La Région coproduit, mais récupère des recettes au moment de la sortie des films en salles et en DVD et lors des diffusions télévisuelles. Avec une règle : 100 % du montant engagé par la collectivité doit être dépensé dans la région en tournage, postproduction, doublage... Un modèle économique singulier et vertueux qui a fait ses preuves. « 260 films ont été coproduits en vingt-cinq ans. Chaque année, 15 longs métrages en moyenne sont coproduits soit pour le tournage en site naturel ou en studios à Villeurbanne soit en post production, souligne Aurélie Malfroy. Avec de nombreux succès comme en 2015, les films d'ouverture et de clôture à Cannes : La Tête Haute, d'Emmanuelle Bercot, et La Glace et le Ciel de Luc Jacquet, et donc une grande visibilité. »

Outil de développement du territoire, la commission a pour mission d'attirer et de faciliter les tournages, que le film soit coproduit par Rhône-Alpes Cinéma (comme *L'Ascension*) ou pas (comme *Tout là-haut*). Ainsi, le nombre de réalisations en Rhône-

»»» épisode d'*Accusé*, série de France 2. *Django Mélodies*, le biopic du célèbre guitariste s'est installé à Aix-Les-Bains et à Annecy. La série de Canal +, *Les Revenants*, a pour cadre le bassin annecien, le massif du Semnoz et le barrage de Tignes. *Snow Therapy*, la fable grinçante du Suédois Ruben Östlund, a été réalisée en 2013 dans les stations des Arcs et de la Plagne. Et cet hiver, Courchevel a notamment accueilli durant quatre semaines l'équipe de *Stars 80* (la suite), avec Patrick Timsit et Richard Anconina. « *L'hiver dernier, Courchevel a aussi accueilli le tournage de Mes trésors avec Jean Reno. Paysages féériques, chalets cachés dans les bois, scènes tournées dans l'hôtel des Airelles, ski, activités*

Clap de tournage de *Stars 80 la suite*, tourné à Courchevel en 2016. Jacques Villeret et Claude Brasseur se donnent la réplique dans *Malabar Princess*, de Gilles Legrand, 2003, tourné dans la vallée de Chamonix. Clapperboard from *Stars 80 the sequel*, filmed in Courchevel in 2016. Jacques Villeret and Claude Brasseur star in Gilles Legrand's 2003 *Malabar Princess*, filmed in the Chamonix valley.

*Rien de tel qu'un blockbuster pour doper l'essor d'une région touristique. Stations et villages de montagne bénéficient des retombées économiques et de notoriété importantes.*

Alpes ne cesse d'augmenter et plus de 1000 jours de tournage ont été totalisés en 2015, avec au moins une réalisation dans chaque département. Si le Rhône arrive en tête du fait de l'attraction de Lyon en tant que ville, mais aussi comme base logistique, la Commission du film travaille beaucoup sur les territoires de montagne. « C'est dans les Alpes que l'on a accueilli les plus grands tournages internationaux pour lesquels le mont Blanc est beaucoup demandé », constate Aurélie Malfroy. En 2009, c'est Clint Eastwood qui a succombé au fabuleux studio naturel de Chamonix : il a tourné au hameau du Planet deux scènes de *Hereafter*, un thriller surnaturel avec Cécile de France et Matt Damon. Mais les grandioses décors montagneux sont aussi très prisés pour les films publicitaires.

Pour promouvoir les Alpes auprès des producteurs et des réalisateurs du monde entier, la Commission du film s'est d'ailleurs dotée d'une application spécifique. Une douzaine de stations phares sont présentées avec, pour chacune, un éventail de photos soulignant la variété des sites naturels, ainsi qu'une palanquée d'informations pratiques. La Commission propose non seulement des sites, mais aussi l'aide de « repéreurs » professionnels capables de trouver « le » lieu de tournage idéal. « Aujourd'hui, les massifs et les stations sont très bien équipés, avec de bonnes capacités d'hébergements, des offices de tourisme et des collectivités aguerris à l'accueil de tournages et aux demandes >>>



## UNE CINÉMATHÈQUE DE MONTAGNE À LYON

Peut-être avez-vous eu la chance de voir ces films étonnants, parmi les premiers du cinéma, qui montrent des touristes randonner entre les crevasses de la Mer de Glace, avec une canne en bois, et des habits de ville ? Les frères Lumière portèrent leur cinématographe jusqu'aux sommets à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et envoyèrent leurs opérateurs de Chamonix à Zermatt, de la Mer de Glace à la Meije. Les films Lumière « montagnards » ont été retrouvés, restaurés et sont maintenant conservés et l'Institut Lumière de Lyon a décidé d'engager un travail spécifique sur le cinéma de montagne. Avec le soutien de la Région et en association avec d'autres structures comme le Festival international du film de montagne d'Autrans, la Cinémathèque de Grenoble et celle des Pays de Savoie, la « maison du cinéma » a créé en 2008 une Cinémathèque des films de montagne, afin de collecter les grands classiques dont la montagne (Alpes, Pyrénées et autres cimes du monde) est le sujet. Il faut retrouver les copies, les négatifs, puis les restaurer et les conserver. Un travail de fourmi, valorisé par une programmation dédiée, proposant régulièrement projections et rencontres avec des personnalités de la montagne.

## LYON'S MOUNTAIN-THEMED FILM LIBRARY

Amongst the earliest films are those showing tourists hiking between crevasses on the Mer de Glace dressed in town clothes. The Lumière brothers brought their motion-picture camera to the mountains in the late 19th century sending their cameramen all over the Alps. Their films have been found, restored and conserved which has led the Institut Lumière de Lyon to undertake a specific project around mountain cinema. With the support of the Region, and in association with a number of groups, the 'maison du cinéma' created a mountain-themed film library in 2008: collecting, restoring and conserving classic films which revolve around the mountains. It also organises screenings and events with mountain personalities.



© Pascal Tournaire

« Un tournage comme Tout là-haut, c'est 40 à 50 personnes durant quatre mois, avec des retombées pour les guides, les hôtels, les restaurants, les commerces... »



»»» étranges ou complexes !, assure Aurélie Malfroy. Les producteurs ont parfaitement identifié le territoire rhônalpin comme terre d'accueil techniquement et financièrement intéressante. »

### DES RETOMBÉES ÉNORMES

À l'autre bout, stations et villages de montagne bénéficient des retombées économiques. « Le ratio de dépenses des tournages se situe autour de 350 %, ce qui signifie que pour un euro engagé par la Région, 3,50 euros sont dépensés sur le territoire en hôtellerie, restauration, achats, locations de voitures, figuration... » Rien de tel qu'un bon blockbuster pour doper l'essor d'une région touristique. La Suisse en

Tournage, notamment dans le massif du Mont-Blanc, du film *Tout là-haut*, avec Kev Adams dans le rôle d'un jeune snowboarder. Images réalisées dans des conditions parfois extrêmes par le photographe Pascal Tournaire.

*Tout là-Haut, mainly filmed on Mont-Blanc, with Kev Adams playing the role of a young snowboarder. Images by photographer Pascal Tournaire, some taken in extreme conditions.*

sait quelque chose : elle a accueilli le tournage de certaines des scènes les plus mémorables de la saga des James Bond, comme celle où George Lazenby pousse un méchant dans une fraiseuse à neige au Schilthorn (*Au Service Secret de Sa Majesté*, 1969), ou encore, lorsque la doublure de Pierce Brosnan saute à l'élastique du barrage de Verzasca au Tessin, dans la scène d'ouverture de *GoldenEye* (1995). Ces deux lieux de tournage constituent toujours des destinations très populaires. À Verzasca, les touristes peuvent s'élancer dans le vide du haut du barrage. Quant au Schilthorn, ce sommet de 2 970 mètres >>>

*La fibre artistique*



Fabrication sur mesure en neuf et rénovation  
Accompagnement de projets  
Cuisine • Salle de bain • Agencement • Dressing • Meubles  
Escaliers • Portes intérieures

*Joiners and makers*  
*Global project management • Bespoke furniture, new and restored*  
*Hand made in our workshop*

Salle d'exposition de 8h à 12h et de 13h30 à 18h - du lundi au vendredi - *Visit our showroom*  
04 92 23 02 08 • [contact@atelierderoche.com](mailto:contact@atelierderoche.com) • 05120 l'Argentière-la-Bessée

# Le Bivouac

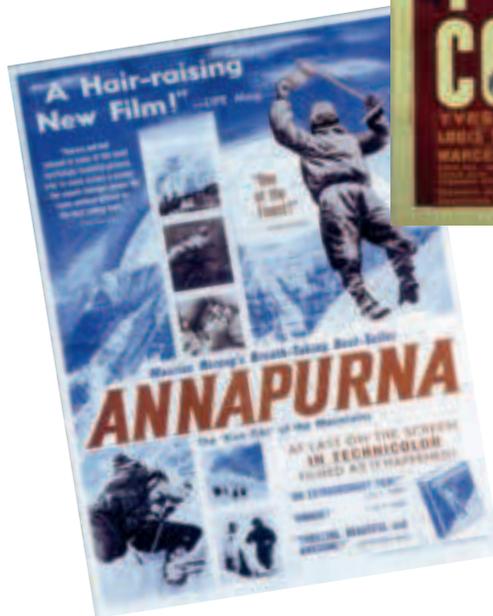
DE LA CASSE  
SERRE CHEVALIER VALLÉE 2300 M

RESTAURANT D'ALTITUDE  
SELF - SNACK - BAR



Tournage à Val d'Isère de l'émission *Télématin*, diffusée chaque jour sur France 2, avec Benoît Vidal, chef doublement étoilé du restaurant gastronomique l'Atelier d'Edmond.

*Télématin* (breakfast show) filmed in Val d'Isère for France 2, and aired daily with Benoît Vidal, 2-Michelin starred chef from l'Atelier Edmond.



»»» d'altitude dans les Alpes bernoises, il bénéficie encore de l'effet 007 quarante ans après la sortie du film. Le restaurant tournant implanté au sommet, qui offre une vue à 360° sur le célèbre trio alpin Eiger-Mönch-Jungfrau avait d'ailleurs été partiellement financé par les producteurs britanniques du film contre l'utilisation exclusive pendant la durée du tournage. Aujourd'hui, on peut y savourer un petit-déjeuner James Bond au champagne (sans Martini!), ou un burger 007. Mais on peut aussi y découvrir l'exposition Bond World 007. Quant aux produits dérivés, ils font les affaires de la société gestionnaire des remontées mécaniques. À Chamonix, Jean-Michel Bouteillé se félicite des retombées en matière de communication pour la vallée: «Un excellent investissement en termes d'image, et d'un impact direct sur l'économie locale. Dans la vallée, il y a des professionnels qui se sont spécialisés dans le cinéma. Et un tournage comme Tout là-haut, c'est 40 à 50 personnes durant quatre mois, avec des retombées pour les hôtels, les restaurants, les boîtes de nuit, les commerces...» Un tournage en haute montagne implique aussi une équipe de guides pour la sécurité.

Le tournage de *Tout là-haut* a mobilisé des spécialistes de l'altitude: guides, skieurs de haut niveau (Aurélien Ducroz, Alex Pittin...),

*Le Schilthorn, ce sommet de 2970 mètres d'altitude dans les Alpes bernoises bénéficie encore de l'effet James Bond, quarante ans après la sortie du film.*

des photographes et cadres-réalisateurs (Pascal Tournaire, Bertrand Delapierre, Yan André), un «routeur» météo (Yan Giezendanner), des pilotes d'hélico (Pascal Brun), mais aussi beaucoup de professionnels de la vallée: chauffeurs, loueurs de voitures, techniciens, maquilleurs, coiffeurs, traiteurs et, bien sûr, des guides de haute montagne comme Michel Pelé qui a travaillé sur le tournage de *l'Ascension*. C'est à lui que l'on doit notamment la reconstitution des camps de base de la voie d'ascension à l'Everest. «On a simulé le camp 2 à l'entrée de la vallée Blanche, le 3 à proximité du Refuge des Cosmiques, le 4 au col du Midi, avec à chaque fois 20 à 30 tentes montées. Les crevasses du glacier de l'Argentière se sont muées en "Icefall".» ■

Texte : Éliane Patriarca

<sup>1</sup> *Chamonix fait son cinéma*, Françoise Rey et Catherine Cuenot, Ed. Conseil général Haute Savoie et Ville de Chamonix, 1995.

Depuis 2014, la série Alex Hugo diffusée sur France 2 valorise le Briançonnais et emploie les locaux comme figurants.

*Since 2014, France 2's Alex Hugo series has brought Briançon into the public eye and employs locals as extras.*



© Thibaut Durand



## LES ALPES DU SUD DANS LE VISEUR !

Quatre à cinq millions de téléspectateurs : c'est la fourchette d'audience de la série policière *Alex Hugo* diffusée sur France 2 depuis 2014. Avec Samuel Le Bihan dans le rôle de l'ex-grand flic marseillais, qui choisit de s'isoler dans les montagnes et intègre la police rurale et Lionnel Astier dans celui de son adjoint. Depuis sa création en 2013, la fiction est tournée dans les Hautes-Alpes : les paysages d'Orcières, du Champsaur, le glacier de la Meije, le Briançonnais, la vallée de Serre Chevalier ou de la Clarée lui ont successivement servi d'écrin. En juin dernier, le 6<sup>e</sup> opus a été réalisé en grande partie au col et au refuge de l'Izoard ; puis c'est à Briançon que toute l'équipe de la fiction TV a travaillé. «*Pour les Hautes-Alpes, un territoire peu identifié, les retombées en matière de notoriété sont énormes, constate Nathalie Pons, la directrice de la Commission du film des Alpes du Sud. Depuis la diffusion des premiers épisodes en prime time sur France 2, on a commencé à recevoir des touristes qui nous disent avoir découvert les paysages du département grâce à la série.*» Les lieux de tournage d'*Alex Hugo* sont aussi devenus l'objet de nombreuses recherches des internautes. Outre la notoriété, un tel tournage génère d'intéressantes retombées économiques, en ce qui concerne la restauration, l'hébergement, les prestations techniques... Chaque opus d'*Alex Hugo* nécessite un mois de tournage. «*Et une centaine de figurants castés et employés sur place, avec un cachet brut de 80 euros par journée de tournage*», précise Nathalie Pons. Avec leur si large palette de paysages, les Alpes du Sud attirent des productions cinéma, TV ou publicitaires de plus en plus nombreuses. Stephen Frears y a tourné en partie son biopic consacré à Lance Armstrong, Jacques Gamblin et Richard Berry y sont venus interpréter les flics de *Père Fils Thérapie*. Et Nicole Garcia y a tourné *Mal de Pierre*, avec Marion Cotillard. «*L'ensoleillement 300 jours par an est un facteur clé de l'attraction de la région, souligne Nathalie Pons, tout comme la notoriété touristique, déjà établie, de nombreux sites. Il y a aussi désormais une vraie dynamique locale pour l'accueil et la facilitation des tournages. C'est très confortable pour les équipes de tourner ici, avec des hébergements à prix raisonnable et des communes qui ne font quasiment jamais payer de redevances... En 2015, nous avons ainsi accueilli 36 tournages, un record, qui ont généré 700 000 euros de retombées.*»

## THE SOUTHERN ALPS IN THE LIMELIGHT!

TV detective series, *Alex Hugo*, has had a following of four to five million viewers since 2014. It is filmed in the Hautes-Alpes with many mountain landscapes used as backdrops. Last June a lot of the 6th installment was shot on the col and refuge de l'Izoard before heading to Briançon.

*"For the little known Hautes Alpes, the impact was huge in terms of recognition," says Nathalie Pons, director of the Southern Alps Film Commission. "Since the release of the first episodes [...], tourists have visited, saying it is through the series that they were introduced to the landscapes of the area."*

Besides gaining in reputation, location filming sees economic benefits. Every *Alex Hugo* installment takes one month to film... *"And one hundred extras and onsite employees, with a gross fee of 80 Euros per day of shooting,"* says Nathalie Pons. With their wide range of landscapes, the Southern Alps attract an increasing number of film, TV and advertising crews. *"The 300 days of sunshine a year is one of the region's main attractions, along with its established tourism. There is now a real local energy for hosting and facilitating filming. [...] In 2015, we hosted 36 film shoots, a record, which generated €700,000."*



© Alain Poi

Toute l'équipe du film *Premier de cordée* s'installe en 1943 à Chamonix pour les besoins du tournage. Roger Frison-Roche est conseiller technique, quelques guides sont engagés comme doublures des acteurs.

*The whole crew for the film 'Premier de cordée' set camp in Chamonix in 1943 for the film set. Mountain guides were hired as stuntmen and actors.*

# The Alps on screen

The Alps frequently play host to film crews from around the world, both for cinema and television productions. It's a fabulous and lucrative way of promoting the area.

Not for the first time, Chamonix has been used as a film set, this year with "[...] two feature films based in the mountains."

*Tout là-Haut* is a fiction co-written by actor Serge Hazanavicius and freeride guide, Stephan Dan, with leading roles played by Kev Adams and Vincent Elbaz. *L'Ascension* by Ludovic Bernard, is an adaptation from the book *Un Tocard à l'Everest*, with the protagonist played by comedian Ahmed Sylla. Chamonix was used in *Tout là-Haut* because, "the town and surrounding mountains play crucial roles in the film," says director, Philippe Gautier. Kev Adams plays a young snowboarder, who learns to ride Mont-Blanc's steep slopes, before having a go at the 'Hornbein couloir' on Everest – from which Marco Siffredi never returned. "We also worked in Nepal and Laddakh but 80% of the film was shot in Chamonix," says Philippe Gautier.

Since the very beginning of cinema, filmmakers have been lured to Chamonix: Georges Méliès in 1897, the Lumière brothers in 1900 and Max Linder in 1910. More recently was the turn of James Bond's *The World Is Not Enough*. The list of films shot at the foot of Mont Blanc just keeps on growing (though for most the mountains are merely used as a backdrop).

## THE ALPS: A BANKABLE ACTOR

It's not just Chamonix, but the Alps in general that we are seeing more of on our screens. "Last winter *Mes Trésors*, with Jean Reno, was filmed in Courchevel. With magical landscapes, chalets nestled amongst trees, scenes in *Les Airelles* hotel, skiing, fitness, wellbeing... it all goes to provide a rounded overview of the resort and creates a real buzz. [...] One of the conditions for working in partnership with us is that Courchevel is depicted as it really is, and is identified in the film," says Adeline Roux, director of Courchevel Tourisme. To film in resorts most production teams have to pass by the Rhône-Alpes Film Commission.

## FINANCIAL INCENTIVES

The Film Commission is behind the technical and artistic funding of Rhône-Alpes Cinéma co-productions, and was set up by Roger Planchon in 1990 to encourage producers and screenwriters to relocate, create and film elsewhere, other than Paris. 100% of the money put in by the region must be spent within its territory for the filming, post-production, dubbing etc. "260 films have been co-produced in 25 years. Each year, an average of 15 feature films are co-produced either on location, in the Villeurbanne studios or in post-production," says Aurélie Malfroy.

Used to develop local areas, the Commission's mission is to attract and facilitate filming whether co-produced by Rhône-Alpes Cinéma or not. The number of productions in the Rhône-Alpes is increasing and over 1,000 shooting days were recorded in 2015. The Rhône comes out on top for filming, which is mainly down to Lyon (as a city and a logistical centre), but the Film Commission

also works a lot in mountain areas. "Some of the biggest international productions have been filmed in the Alps because Mont Blanc is in great demand," says Aurélie Malfroy. The mountains are also popular settings for adverts. The Film Commission has an App which specifically promotes the Alps to producers and directors around the world. It includes photos of locations and practical information for a dozen major resorts. The Commission also has experts on-hand to help find the ideal filming location.

## HUGE BENEFITS

"The filming-spending ratio is around 350%: for every Euro paid-out by the Region, €3.50 is put back into the area via hotels, restaurants, shopping, car rentals, film extras, etc." Nothing like a good blockbuster to boost tourism and allow mountain resorts and villages to reap economic benefits. Switzerland knows this well having hosted some of the most memorable James Bond scenes, with locations such as Verzasca and Schilthorn continuing to be very popular tourist destinations. The revolving restaurant, which offers a 360° view over the Eiger-Mönch-Jungfrau, was partly funded by British producers in exchange for exclusive use whilst filming. Today, you can go there for a James Bond-style champagne breakfast, a 007 burger, or head to the Bond World 007 exhibition.

Jean-Michel Bouteillé, from Chamonix, sees filming as a great investment in terms of image and the direct impact it has on the local economy. "[...] A film like *Tout là-Haut* equates to 40 to 50 people staying for four months, resulting in hotels, restaurants, nightclubs, shops, etc. all benefitting financially."

*Tout là-Haut* required guides, top skiers, photographers and cinematographers, a weather router, helicopter pilots and local services: drivers, car rental companies, technicians, hair and makeup artists, caterers and mountain guides such as Michel Pelé who worked on the set of *L'Ascension*. It was he who was behind the recreation of the Everest base camps in the Vallée Blanche, the Refuge Cosmiques and at the col du Midi. ■

<sup>1</sup> *Chamonix fait son cinéma*, Françoise Carco, Catherine Cuenot, Claude Marin, Ed. Chamonix Mairie, 1995

ESPACE BIEN-ÊTRE  
hammam, sauna, jacuzzi



PARC 1326

BRIANÇON



PARTAGEZ  
en famille  
tous les plaisirs  
de L'EAU !

Prix douillet

Parc 1326  
37 rue Bermond Gonnet  
04 92 50 04 04  
www.ville-briancon.fr  
(En 1 clic / Sport)



CENTRE AQUA-LUDIQUE  
toboggan, rivière, geysir...

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

Restaurant d'altitude  
LE FLOCON  
Serre Chevalier Vallée



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

www.ville-briancon.fr

# Pep's en tous sens

Artiste éclectique, Olivier Peillard, dit Pep's, a inscrit son œuvre de plasticien dans la lignée du pop art teinté de street art. Rencontre en couleur et en musique dans l'atelier de sa Petite Galerie sise dans la vieille ville de Briançon.



Dans son atelier-boutique de la cité Vauban, La Petite Galerie, l'artiste mélange les couleurs, les matières, les styles pour donner naissance à des toiles pleines de peps !  
*In the artist's workshop and boutique in the Old Town, La Petite Galerie, you will find paintings of a mix of colours, techniques and styles.*

Olivier Peillard, dit Pep's, acronyme de «Peintre éphémère provocateur supersonique», pousse son cri primal en 1961 au moment où Andy Warhol, king absolu du pop art, accroche à New York ses cinq premiers tableaux inspirés de comics. Y voir tout un symbole. Emmailloté dans son berceau, il ne le sait pas encore, Pep's sera saltimbanque, un créatif touche-à-tout, habité par l'esprit de la Factory, là où les arts ne connaissent ni dogme ni frontière, là où s'unissent en performance musique, peinture, écriture, théâtre. Fil rouge de la palette de l'artiste aux cheveux aux reflets argentés comme les glaciers du Briançonnais sous lesquels il a, voilà plus de vingt ans, posé pinceaux et bombes de peintures.

En cet été 2016, dans sa «Petite galerie» tout juste ouverte à mi-pente de la Grande Gargouille de la cité Vauban, il accepte de sortir son chevalet maculé de couleurs et d'effeuiller son portfolio. Le book de l'artiste polymorphe se regarde, s'écoute et se lit. Sous son blanc chapeau de paille, Pep's se raconte. «Après mon bac, j'ai opté pour une formation audiovisuelle, option photographie, à la fac de Marseille et suivi les cours du soir des Beaux-Arts. Puis, j'ai travaillé pendant sept ans comme photographe dans un studio d'Aix-en-Provence dédié à la mode, la pub,

*l'industrie. En parallèle, j'exposais mon travail photographique personnel en noir et blanc : beaucoup de portraits, des images graphiques mettant en scène les volumes et les lignes. La photo a énormément influencé ma peinture.»*

#### NAISSANCE D'UN NOM, D'UN STYLE

À l'époque, Olivier Peillard n'est pas encore Pep's. Il se cherche, parcourt son chemin initiatique, troque l'objectif pour le pinceau, copie des toiles, réalise quelques natures mortes, ébauche des portraits, fouille son monde intérieur, s'extériorise, écrit un polar, puis deux, un roman de science-fiction, des nouvelles, des histoires, revient à son boîtier, s'essaye encore à la peinture, crée des gadgets, dessine des pin's, développe une ligne ludique d'ustensiles de cuisine, imprime des t-shirts, photographie, écrit encore, peint, entre dans une agence de pub marseillaise, devient Pep's. «*Mon style commençait à se définir.*» Dans son cabanon de la cité phocéenne, le déclic a lieu : «*Sur les murs de la ville, des affiches superposées, déchirées, délavées, taguées m'apparaissaient comme des petites œuvres d'art. Je trouvais ce mélange intéressant. De là est né mon style pop art, inspiré du street art.*» Pep's se met à coller, à gratter, à bomber, à expérimenter les mélanges de matières, >>>



*Un mélange de collage et d'acrylique, du feutre, de la pierre noire, du fusain, des couleurs vives, des portraits où les regards nous transpercent.*

»»» de couleurs, et de styles. Le «pêchu» trublion plein d'audace ose, avec fougue et passion. Il fonce, s'acharne, travaille. Et se nourrit. Pep's s'étoffe dans les musées, Pep's s'inspire dans les expos, Pep's apprend de ses voyages en Asie, en Afrique, d'île en île. Il s'intéresse à la philosophie bouddhiste, au zen, à la méditation, à la quête de soi. Un voyage intérieur qui le recentre. *«C'est le même processus quand tu peins, tu es enfermé en toi pour aller chercher ce qu'il y a à dire.»*

#### POP ART EN MONTAGNE

En 2005, affirmé, Pep's quitte Marseille pour Briançon. Il enchaîne les petits boulots mais, discipliné, se remet immédiatement à la peinture. L'artiste, qui bouscule les codes et traditions de la peinture de montagne, crée l'électrochoc en la cité médiévale. Un vent urbain souffle avec le blizzard haut-alpin. Très vite, le pop art et le street art de Pep's trouvent leur public. Les commandes se multiplient comme les demandes d'accrochage dans les restaurants et bars de Serre Chevalier Briançon. Une petite notoriété encourageante tout autant que son entrée dans la galerie du peintre régionaliste Serge Goudet. *«Nous étions un collectif de 4 artistes au style très différent. Ce fut une expérience enrichissante faite d'échanges fructueux et d'émulation. Je dois beaucoup à Serge qui m'a appris la rigueur, à choisir mieux mon matériel, à devenir plus professionnel en somme.»* La collaboration s'achève fin 2014 mais l'art de Pep's a séduit. Les touristes belges, allemands, russes, anglais font voyager ses œuvres et confortent ses choix. Un petit succès qui lui permet d'asseoir son approche de la toile et d'affiner sa signature. Une œuvre de Pep's est reconnaissable. Sans doute aucun. *«Quand je peins, je suis un peu en transe, je laisse couler.»* Et cela se voit. S'appréhende. En compréhension.



Le «pêchu» trublion plein d'audace ose, avec fougue et passion. A daring artist, he creates with soul and spirit.

Un mélange de collage et d'acrylique, du feutre graphique, de la pierre noire ou du fusain, des couleurs chaudes et vives, des portraits où les regards transpercent le spectateur. *«Mes portraits captent le regard de celui qui les observe.»* Du figuratif, de l'instinctif, du rythme, de l'ambiance. Ici un skate, là une casquette à l'envers, une paire de baskets ou de lunettes de soleil, une voiture ronde, toujours un détail qui relie les toiles à une interprétation du réel, à la rue souvent. Une peinture moderne qui affiche ses influences, ses cousinages et raconte un monde moderne où se croisent David Bowie, Prince, Amy Winehouse, Mickey, Basquiat lui-même, les femmes d'ici et d'ailleurs. Pep's est un chineur inspiré qui glane la vie partout et la couche »»»



**DECLIC**   
*Immobilier*

VENTE - LOCATION

Éditions du Fournal - Tél. 04 92 23 15 75

[www.declic-immobilier.com](http://www.declic-immobilier.com)

Allée des boutiques  
05330 Chantemerle  
Serre Chevalier 1350

Tél. 04 92 24 08 21

[declic-immobilier@wanadoo.fr](mailto:declic-immobilier@wanadoo.fr)



»»» sur la toile, mais pas que. Luminaires, meubles, horloges, aimants, l'artiste sans retenue détourne les objets de masse, y insère ses créations. *«L'idée est classique: démocratiser l'art, le rendre accessible à tous, le faire entrer dans les foyers, même modestes, toucher un autre public, plus jeune ou moins averti, rompre avec l'élitisme de la peinture.»*

#### CRÉER TOUS AZIMUTS

Dans son atelier installé à l'arrière de sa «Petite galerie», Pep's glisse un CD dans son lecteur. Sur la pochette, le nom du groupe se répète: Ovni & Co, Ovni & Co, Ovni & Co. L'atelier s'emplit du tempo sourd d'une basse, d'un accord de guitare, d'un rythme lent de batterie. À la voix, Pep's scande ses textes, dans un phrasé parlé. Minuit et des poussières, Elle danse, Démence, Révolution, SDF... les titres s'enchaînent, les mots font mouche. *«Je suis batteur et percussionniste depuis mon adolescence, et j'ai finalement toujours écrit des paroles de chansons. Il ne restait plus qu'à les mettre en musique, c'est avec David Ettori et quelques autres musiciens locaux que*

*Pep's est un chineur inspiré  
qui glane la vie partout et la couche  
sur ses créations.*



Le monde de cet artiste tous azimuts est à la fois coloré, sombre, vivant et mélancolique.

*The universe of this multi-talented artist is both colourful and sombre, lively and melancholic.*

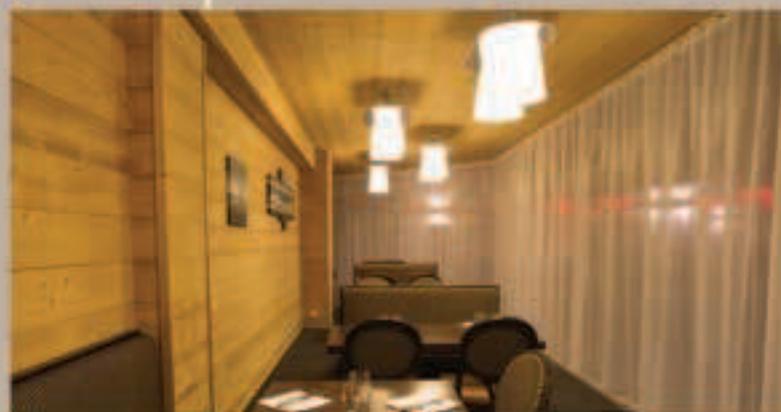
*cet album collaboratif est né.»* Du reggae, du funk, du jazz, des mots qui frappent, des phrases qui parlent du monde, en joie et en souffrance, de l'émotion. *«L'émotion: maître mot de tout ce que je fais.»* Agenouillé sur le sol constellé de taches de peinture, Pep's met la touche finale à une œuvre sur plaque de métal. Une commande, d'après photo, que le peintre a interprétée, à sa manière. *«Je suis bien avec moi-même quand je crée, c'est mon lien avec la vie, ma façon d'être. Art is life»*, lance-t-il pour dire poliment qu'il est temps de le laisser à sa quête, seul. Peinture, musique, écriture, photographie, l'univers de cet artiste atypique en sol alpin s'organise en cohérence. La Factory aurait pu être son paradis. Au snack La Pause, sur la place centrale de Briançon, le Velvet Underground chante son Perfect Day devant une fresque de la nuit new-yorkaise imaginée par Pep's. Il n'y a jamais de hasard. Tout est sens. ■

Texte : Marie-Stéphane Guy | Photos : Thibaut Durand



De l'esquisse  
à la maîtrise  
d'œuvre

enperspective



www.enperspective.fr

3 place galiléa bej

05100 Briançon

04 92 21 19 93





Mugs, lampes, horloges, cartes postales, aimants, les œuvres de Pep's se déclinent en tout support. Y compris sur la pochette de son CD.

*Mugs, light fittings, clocks, postcards and magnets are just some of the ways to enjoy Pep's art. Or why not on the sleeve of his own CD album.*



**CONTACT**

**La Petite Galerie**  
47, Grande Rue  
Cité Vauban  
05100 Briançon  
06 12 06 37 90  
peillardo@outlook.fr  
Facebook : Pep's artiste peintre

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



Retrouvez l'ensemble  
de nos titres sur  
[www.altus-magazines.com](http://www.altus-magazines.com)

# Pep's the Artist

An eclectic artist, Olivier Peillard alias Pep's has created a signature style through a mix of pop art and street art. His workshop La Petite Galerie in the old town of Briançon is a colourful place with a musical backdrop.



Olivier Peillard has taken Pep's as his artist's name. Born in 1961 around the time when Andy Warhol, the king of pop art, hung his first five comic strip paintings in New York. Wrapped in his baby blankets, Pep's doesn't know it yet, but he was to become an all-round, creative artist in the Factory spirit. Where art has no set form and no limits, where music, painting, writing and theatre all come together as one. Pop art was the red line that the artist followed, all the way to Briançon where he unpacked paintbrushes and spray cans over twenty years ago.

We met him in the summer of 2016, in his newly opened 'Petite Galerie'; he got out his easel stained with colours and his life portfolio. As Pep's is a multi-disciplined artist, we looked, we listened and we read. White straw hat perched on greying hair, Pep's told his tale. "When I left school, I did an audio-visual photography course in Marseille and also took evening classes at the art college. After that, I worked for seven years as a photographer in a studio in Aix-en-Provence, shooting fashion, adverts and corporate pictures. I continued to exhibit my personal black and white

pictures all along: portraits and graphic motifs. Photography has had a huge influence on my painting work."

## CREATING A NAME AND A STYLE

Olivier Peillard hadn't yet found his artist name Pep's. At the time, he was in a creative quest, and started to paint. First by copying known paintings, doing some still life, searching within for subjects. He also started writing and published several novels and short stories, he then came back to photography, more painting, designed badges, kitchen utensils and t-shirts, wrote some more, did some painting. When he joined a PR agency in Marseille, he became Pep's. "My style was starting to define itself." One day he had a vision. "All over the city walls, I'd see posters that were layered on top of each other, some ripped, faded or with graffiti, and they started to look like works of art to me. I liked the mix. This is where my street art inspired pop art has come from." Pep's started gluing, spray-painting and experimenting mixes of materials, colours and styles. In a daring style, he kept working hard and seeking inspiration

around him. He toured museums and exhibitions; he enjoyed trips to Asia, Africa and various island nations. He explored Buddhism, meditation and his inner self, and came back more focused. "It's actually similar to painting, you are locked up inside yourself to go and look for what you have to say."

## POP ART IN THE MOUNTAINS

In 2005, Pep's left Marseille for Briançon. He worked in odd jobs but kept painting. His work was completely different to the usual mountain style, and created an electric shock in this medieval town. An urban wind was blowing inside the Alpine blizzard. He soon found an audience for his art and orders started to flow in, as well as the request from bars and restaurants in Serre Chevalier and Briançon to exhibit his work. The local success was encouraging, just like joining the regional painter Serge Goudet's gallery. "We were four artists with very different styles who were working together. It was a very stimulating environment and I owe a lot to Serge. He taught me to be more diligent, to select my art supplies

Même issues d'une palette plus classique, comme cette vue de la Grande Gargouille de Briançon, les œuvres de l'artiste portent sa patte, reconnaissable.

*Even the more classical motifs, like this view of the Grande Gargouille in Briançon, let the artist's distinctive style shine through.*

more carefully and to be more professional all around." Their collaboration ended in 2014, but Pep's had made a name for himself. Tourists from across Europe bought his art and boosted his confidence. A painting by Pep's is highly recognisable. "When I paint, I enter a flow and I just keep going."

His art is mix of collage and acrylics, graphic pens, black chalk or charcoal, warm and vivid colours, he creates portraits with piercing expressions. "My portraits capture the eyes of the observer." Each painting has its own atmosphere. Every now and then there's a skateboard, a cap turned backwards, some trainers or sunglasses, but always a detail that links the figurative with the real world. An art universe influenced by modern day icons like David Bowie, Prince, Amy Winehouse or Basquiat; but also women from all over the world. Pep's is a collector of life and he puts his collection on canvas, but also other formats. Lights, furniture, clocks and magnets are just a few of the everyday objects this artist has turned into art. "It's a classic; making art available for everyone, adding it to people's homes even if they are not rich, and reaching out to a different audience that can be younger or less informed, but in any case getting rid of the elitist art."

### CREATIVE FLOW

In the studio at the back of his "Petite Galerie", Pep's puts on a CD. The group is called Ovni & Co, and Pep's recites the text to the beat of the music. "I've played the drums since I was a teenager and I suppose I've always written lyrics. I created this album with David Etori and some other local musicians." Reggae, funk and jazz. The French lyrics tell stories about the world and about emotions. He adds the final touches to a painting on metal. Made to order from a photograph, the artist has made his own interpretation. "I am happy when I'm creating, it's my link with life, my way of being. Art is life," he says as a polite hint that it's time to end the interview and let the creative process start again. In the centre of Briançon, Perfect Day by Velvet Underground is playing to the background of a New York nightscape by Pep's. Nothing is down to chance. It all makes sense.. ■



29 rue de la Gulsane - SERRE-CHEVALIER 1400  
05240 Villeuneuve-la-Salle (à 50 mètres de la navie)  
Tél : 06 16 49 33 74

Retrouvez-nous





# Au sommet de la gastronomie alpine

**Plus de quarante établissements étoilés scintillent dans le ciel des Alpes, témoignant du dynamisme de la gastronomie d'altitude. Ces chefs montagnards passionnés apportent modernité, créativité et délicatesse à une cuisine de terroir et de caractère, solidement enracinée dans les vallées alpines.**



Fabrice Beaunois - OT Val d'Isère

Composition gourmande  
par Benoit Vidal - l'Atelier d'Edmond,  
Val d'Isère.

Poulette Truffe Foin de la vallée  
par Laurent Azoulay - L'Ekryn,  
Méribel.

**L**ieux traditionnels de passage et d'échange, les territoires alpins ont une histoire mouvementée. Les influences culturelles savoyardes, piémontaises, suisses, et françaises se sont entremêlées au fil des siècles dans ces hautes vallées, façonnant un patrimoine local riche et varié. La gastronomie alpine puise ses racines dans des terroirs très différents, aux produits de caractère.

## UNE HISTOIRE CULINAIRE CONTRASTÉE

Le rude climat de l'altitude et l'isolement extrême des vallées alpines les plus reculées y ont imposé une cuisine paysanne rustique, souvent roborative. La période propice au développement des cultures était très courte, favorisant davantage les légumineuses et les céréales. Celles-ci avaient aussi l'avantage de bien se conserver durant les longs mois d'hiver. Les farines étaient transformées pour fabriquer la polenta, ou encore les crozets, en Savoie. Les végétaux servaient de base aux soupes,

plat quotidien du peuple. Le chou, facile à conserver dans le sel, occupait une place de choix dans les garde-manger montagnards, de même que les viandes et charcuteries conservées en salaison. Dans les Hautes-Alpes, les potagers se nommaient même « choulières »... Les vaches étant réservées à la production de lait dans les vallées alpines, les viandes les plus consommées étaient donc l'agneau, le porc, la volaille. Beaucoup de plats traditionnels étaient élaborés avec les restes, car dans ces hautes contrées rien ne se perdait. Le farçon sucré ressemblait ainsi au pain perdu, confectionné avec des raisins secs, des œufs, du lait et du pain rassis. Les chutes de fromages étaient quant à elles consommées fondues sur un lit de pommes de terre, avec quelques morceaux de lard. Cette « matouille » (nommée aussi « pela » selon les vallées) est en réalité l'ancêtre de la tartiflette (invention du Syndicat interprofessionnel du Reblochon dans les années 1980). Si cette spécialité >>>



Agneau en croûte d'argile et pin  
par Laurent Azoulay - L'Ekrin, Méribel.



Féra alpin à la flamme, érable et café  
par Laurent Azoulay - L'Ekrin, Méribel.



Crozets au Beaufort façon risotto, giroles, oseille des  
bois par René et Maxime Meilleur - La Bouitte,  
Saint Marcel.

*La cuisine de montagne est bien plus fine et variée qu'on l'imagine. La belle cuisine vient du cœur.*

»» est une création contemporaine, il n'en est pas de même pour la raclette et la fondue, dont les origines divergent selon les légendes, mais dont on trouve trace dès la fin du Moyen Âge en Suisse.

Cette cuisine du peuple, assez sommaire, contrastait totalement avec le faste des cours alpines, et notamment celle du transalpin Duché de Savoie. À Chambéry, puis à Turin, les ducs de Savoie se régalaient d'une cuisine fine et élaborée, soigneusement consignée dans l'un des tout premiers livres de cuisine par Maître Chiquart, le chef d'Amédée VIII de Savoie. Gibiers en venaison, soufflés, rissoles, entremets comblaient les délicats palais de la cour. Les poissons des lacs tout proches, féra, omble chevalier, perche et brochet, côtoyaient ceux venus spécialement de Méditerranée, comme le rouget. Débarquées à Venise, les épices gagnaient Lyon par les Alpes : cumin, safran, cardamome, muscade, et cannelle parfumaient ainsi dès la fin du Moyen-Âge les plats du duché de Savoie. Les vallées alpines ont également une longue tradition de pâtisserie : les crémeux sabayons, le célèbre gâteau de Savoie, mais aussi la succulente truffe en chocolat.

**RICHESSES NATURELLES**

C'est dans ce patrimoine riche et divers que les grands chefs transalpins, passionnément attachés à ce territoire, puisent leur inspiration. Le tourisme a favorisé l'installation de nombreux établissements, et désormais, les restaurants étoilés se comptent ici par dizaines. René Meilleur, chef de *la Bouitte*, à Saint Marcel (73) triplement étoilé au Guide Michelin avec son fils Maxime, souligne le rôle d'ambassadeurs du terroir local qui incombe à ces chefs montagnards : « *Grâce au ski, le monde entier vient ici, nous offrant une opportunité incroyable de valoriser nos traditions, nos produits, nos producteurs. La cuisine de montagne est bien plus fine et variée qu'on l'imagine. Nous sommes de vrais montagnards, et nous prenons un immense plaisir à partager ce magnifique terroir savoyard avec nos clients. La belle cuisine vient du cœur.* »

Afin de toujours travailler les meilleurs produits, les chefs parcourent les montagnes environnantes pour rencontrer leurs fournisseurs. Des éleveurs de poulets de montagne ou d'agneaux de Sées, aux producteurs de persillé de Tignes ou de bleu

de Bonneval, ces fromages savoureux et méconnus, en passant par l'apiculteur des Aravis, la viticultrice du Valais, l'éleveur d'agneaux de Sisteron ou de la truite de Chateauroux-les-Alpes, tous collaborent étroitement avec les chefs. La fidélité et l'échange permettent ainsi d'obtenir « la crème de la crème » de leur production. Ainsi, Jean Sulpice, chef doublement étoilé à Val Thorens (73) évoque ses échanges avec son maraîcher pour obtenir des asperges d'un diamètre particulier ou avec le pêcheur du Bourget pour privilégier des poissons mâles, plus fermes et plus goûteux. Un travail crucial puisque chaque recette n'a pour autre but que de mettre le produit en valeur, d'en faire ressortir chacune des saveurs. Pour cela, tous ou presque, travaillent une majorité de produits biologiques, et conservent un fort ancrage local, même pour des produits courants comme le beurre, la crème, ou encore la farine. Ainsi, Mirto Marchesi, chef de *la Table d'Adrien*, restaurant étoilé à Verbier, utilise la farine d'un moulin du Valais, et à Val d'Isère, Benoît Vidal, chef de *l'Atelier d'Edmond* (2 étoiles au Guide Michelin) passe le col de l'Iseran pour aller chercher son safran, produit depuis des siècles dans la vallée de la Maurienne, Pierre Maillot chef doublement étoilé du restaurant gastronomique du *Hameau Albert 1<sup>er</sup>* à Chamonix court les alpages en



Ceuf cuisson basse température, soupe d'ortie par René et Maxime Meilleur - La Bouitte, Saint Marcel



Fondue de vieille tomme par Michel Rochedy - Le Chabichou, Courchevel

quête des meilleurs fromages, des herbes sauvages, des éleveurs.

Dans le parcours de bon nombre de ces chefs, un nom revient sans cesse, celui de Marc Veyrat. La cuisine expérimentale, très proche de la nature, tout en saveur et en délicatesse, du célèbre chef haut savoyard a inspiré ses disciples. S'ils ont ensuite volé de leurs propres ailes et imprégné de leur personnalité leurs styles culinaires, on y retrouve encore, ici et là, des fragments de l'expérience Veyrat. On pense alors à Emmanuel Renaut, triplement étoilé au guide Michelin, qui officie au *Flocon de Sel*, à Megève, livrant une cuisine très proche du terroir savoyard, aux accords subtils et surprenants. Ou à Jean Sulpice, à Val Thorens, qui a fait des herbes sauvages ses meilleures alliées. Tombées en désuétude, celles-ci doivent en partie leur retour en grâce à la « génération Marc Veyrat ». La montagne fourmille de petits trésors : le foin, le serpolet, le chénopode (l'épinard sauvage), l'oxalis, le sapin, le carvi (ou cumin des prés), l'aspérule odorante et sa saveur de vanille, la berce et son petit goût de pamplemousse... Ces herbes viennent apporter du peps, de l'acidité ou de la douceur, sublimer une saveur et en compléter une autre. Un jeu tout en finesse et en sensations qui ajoute un supplément d'âme à l'assiette. L'été, le chef avalin Benoît Vidal cueille lui-même l'oseille sauvage qui composera un de

ses sorbets : « *il me suffit de monter sur le chemin balcon, derrière le restaurant, et me voici en pleine montagne. C'est important de faire entrer cet environnement en cuisine, de le partager avec mes clients.* »

### INVENTIVITÉ ET MODERNITÉ

Cette cuisine élaborée dans le respect du produit brut, de la nature environnante, est aussi résolument moderne. Avec talent, les chefs alpins livrent une interprétation personnelle et délicate des recettes d'antan, souvent surprenante. René Meilleur, qui s'inspire des mets de son enfance le confirme : « *J'aime retrouver les saveurs intactes dans l'assiette, même si la forme, les textures, le mode de cuisson ont complètement évolué. Nous travaillons par exemple les crozets et le beaufort, mais tout en légèreté, avec une inspiration de risotto. Le rythme des saisons nous impose une créativité sans cesse renouvelée.* » Laurent Azoulay, le chef étoilé de l'*Ekrin* (Méribel, 73), qui travaille lui aussi les crozets en risotto, « *crozets créés dans la vallée de Méribel, en dessous des Allues* » évoque l'exercice périlleux de la haute gastronomie en montagne, durant l'hiver. « *Saison pauvre, l'hiver l'est encore plus en montagne. Il faut être malin, apporter avec audace du dynamisme et de la couleur. J'aime particulièrement la fêra, que l'on trouve*

*à partir de la fin janvier. Poisson fragile, elle requiert une cuisson souple : je la saisis simplement à la flamme, sur la peau, et la sers avec une fine tranche de lard Colonnata, une mousseline de panais à l'huile de café, et un jus de viande au sirop d'érable.* »

Joueurs, Michel Rochedy et Stéphane Buron, au *Chabichou*, ont réinterprété un classique de l'hiver en montagne : la fondue. « *Nous la travaillons au siphon, pour obtenir une mousse légère, que l'on dresse en verrine, avec de fins croûtons. On retrouve le goût si particulier de la fondue, mais le look est totalement différent !* » Une version digne de figurer à la carte du célèbre restaurant de Courchevel, honoré par deux macarons au Guide Michelin depuis 1984.

Au terroir est ainsi venue se marier la haute gastronomie avec sa précision, ses associations audacieuses, ses jus incroyables et ses techniques modernes. Chaque plat est l'aboutissement de longues heures de travail, d'un ajustement précis des textures, de l'équilibre des saveurs, de l'assaisonnement. La magie opère dans l'assiette quand cette somme de détails devient pour le client une évidence, une sensation, une émotion. ■

Texte : Lucy Paltz



# At the peak of Alpine gastronomy



Omble chevalier de nos lacs par René et Maxime Meilleur - La Bouitte, Saint Marcel

**More than 40 starred restaurants twinkle in the Alpine skies, revealing the energy behind ‘altitude gastronomy’. Passionate mountain chefs introduce modernity and creativity to local, Alpine cuisine.**

Places where, historically, people would pass through, commune and trade; Alpine areas have a lively past. Savoyard, Piedmontese, Swiss and French cultural influences have intermingled for centuries in these areas, fashioning a rich and diverse local heritage. Alpine cuisine draws on influences from a number of different *terroirs*.

## A CONTRASTING CULINARY HISTORY

The harsh climate and extreme isolation of the most remote Alpine valleys imposed a rustic peasant-style of cooking. The peak time

for growing crops was very short, favouring leguminous plants and cereals (which also have the advantage of storing well during the long winter months). Flour was used to make polenta or crozets in the Savoie. Soup, which was eaten daily by most, was made with vegetables. Cabbage, easily preserved in salt, was a mountain pantry staple, as were salted meats and charcuteries. Cows were kept for milk production in the Alpine valleys and meats that were most commonly eaten were lamb, pork and poultry. Many traditional dishes were made using leftovers because nothing was to go to waste in these mountainous regions. Sweet *farçon* was like bread and butter pudding. Cheese leftovers were melted over potatoes, with a few bits of bacon; this ‘matouille’ (also called ‘pela’ depending on the valley) is actually the ancestor of the tartiflette (invented by the Interprofessional Reblochon Union in the 80s). This speciality may be a contemporary dish, but the raclette and fondue - whose origins differ according to legends - have been traced back to the late Middle Ages in Switzerland. This rather basic cuisine was totally at odds with

the pomp of the Alpine courts, such as the Duchy of Savoy. In Chambéry, then Turin, the Savoy dukes would feast on fine, elaborate dishes, carefully recorded in one of the first cookbooks by Maître Chiquart, the chef to Amadeus VIII of Savoy. Game cooked ‘en venaison’, soufflés, rissoles, desserts, etc. would all fill the delicate palates of the court. Fish from nearby lakes were served along with their Mediterranean counterparts. From the late Middle Ages spices arrived in Venice and came up to Lyon via the Alps to liven up dishes for the Duchy of Savoy. Alpine valleys also have a long tradition of patisseries: creamy zabagliones, the famous gâteau de Savoie and delicious chocolate truffles.

## NATURAL RESOURCES

It is from this rich and diverse heritage that top transalpine chefs draw their inspiration. Tourism has led to a great many restaurants being opened, a number of which having gained Michelin star accolade. René and his son Maxime Meilleur, from the 3-star Michelin restaurant, *La Bouitte*,



Truite au bleu par René et Maxime Meilleur - La Bouitte, Saint Marcel



Création Benoit Vidal - l'Atelier d'Edmond, Val d'Isère.

underline how important it is for mountain chefs to bring local terroir to the fore. *“People come here from all over the world thanks to skiing. This provides us with an incredible opportunity to promote our traditions, our produce and our producers. Mountain cuisine is much more refined and varied than one might expect. We are true mountain people, and take great pride in sharing the incredible Savoyard terroir with our guests.”*

So as to continuously work with the best produce, the chefs travel to surrounding mountains to meet their suppliers: lamb farmers in Sées, parsley growers in Tignes, blue cheesemakers in Bonneval, beekeepers in Aravis, winegrowers in Valais, lamb breeders in Sisteron, trout farmers in Chateauroux-les-Alpes, etc. Loyalty and close collaboration allows them to work with the ‘crème de la crème’. Two-star Michelin chef in Val Thorens, Jean Sulpice has just such a relationship with his market gardener (meaning he gets asparagus of a specific diameter), and a Bourget fisherman (enabling him to get firmer and tastier male fish). Ensuring quality is a very important aspect of the work, as the purpose of their recipes is to highlight the excellence of the produce and bring out every flavour. Almost all these chefs work as much as possible with organic produce, and maintain a strong local influence, even with everyday products such as butter, cream and flour. Mirto Marchesi, chef at *La Table d’Adrien* (Michelin restaurant in Verbier), uses flour from a mill in Valais; and in Val d’Isère, Benoit Vidal, chef of *L’Atelier d’Edmond* (2 Michelin stars) heads to the col de l’Iseran to get his saffron; two-star chef at *Le Hameau*

*Albert 1<sup>er</sup>* in Chamonix, Pierre Maillat roams the pastures in search of the best cheeses, wild herbs and live-stock farmers.

Amongst these chefs one name keeps cropping up: that of Marc Veyrat. The experimental cuisine of this famous Savoyard chef, who works hand in hand with nature, has inspired followers. They may have then progressed to incorporate their own style too, but there are still nods to the Veyrat experience. Take 3-star chef, Emmanuel Renaut at *the Flocons de Sel* in Megève, who creates subtle and surprising variations of Savoyard terroir cuisine. Or Val Thorens’ Jean Sulpice, who made wild herbs his close allies. These herbs, having completely fallen out of fashion, owe some of their return to popularity to the ‘Marc Veyrat generation’. The mountain is full of little treasures: hay, wild thyme, wild spinach, oxalis, pine, caraway, sweet-scented bedstraw, cow parsnip, etc. These herbs add verve, acidity or sweetness which enhance flavours. Over the summer, Benoit Vidal picks his own wild sorrel which he uses for a sorbet, *“All I need to do is go up onto the ‘Balcon’ path behind the restaurant, and there I am, right up in the mountains. I feel it is important to make this environment part of my cuisine, and share it with my guests.”*

### INVENTIVENESS AND MODERNITY

These dishes, which are prepared with the greatest respect for raw ingredients and the surrounding environment, are also very modern. With talent, these Alpine chefs create personalised, delicate interpretations of traditional recipes. René

Meilleur, who is inspired by dishes from his childhood confirms, *“I like to find the flavours intact on the plate, even if the shape, texture and cooking method has completely evolved. For example, we work with crozets and Beaufort, but in a very light fashion, inspired by risotto. The seasons impose a constant need to renew our creativity.”* Laurent Azoulay, Michelin star chef at *L’Ekrin* in Méribel, who also makes a crozet risotto, mentions how tricky it is creating gastronomic menus in the mountains during the winter. *“Winter is always tough, but especially in the mountains. You have to be clever, boldly bringing energy and colour. I am particularly fond of féra, which is available from the end of January. [...] I sear it and serve it with a thin slice of lardo di Colonnata, a parsnip mousseline with coffee oil, and a meat jus with maple syrup.”*

Michel Rochedy and Stéphane Buron, from *Le Chabichou*, have reinterpreted a winter classic: the fondue. *“We use a siphon to obtain a light foam which stands in a glass with thin croutons. We recreate the very individual taste of fondue, but the look is totally different!”* An interpretation which very much deserves to be on the menu of this famous Courchevel restaurant, which has been awarded two Michelin stars since 1984. Local terroir cuisine has formed a relationship with haute cuisine (which involves precision, daring combinations, amazing sauces and modern techniques). Every dish is the result of many hours of work, a careful balance of textures, flavours and seasoning. It’s quite magical when these details touch the customers; stimulating feelings and rousing emotions. ■

# Le sud de la plage à l'alpage



À la Maison Alliey, le chef Julien Momon signe une cuisine qui exalte la diversité des Alpes du Sud, entre mer et montagne, à toutes les altitudes.



La carte de Julien Momon a les accents du Sud. Le chef de la Maison Alliey a, dès son arrivée au Mûnetier-les-Bains en 2012, évoqué sa Corse natale et marié l'altitude et la Méditerranée dans une cuisine qui rappelle sans cesse que les Hautes-Alpes font partie de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur... Au pied du glacier du Casset, sous le Doigt de Dieu du massif de la Meije pointé sur la vallée de la Guisane, le serpolet, la sarriette, le fenouil sauvage, le thym et la sauge poussent et s'épanouissent sans encombre à quelques vallons et dénivellations des mélèzes, du génépi, de l'hysope et de la gentiane. Le mélange de ces saveurs d'en haut et d'en bas, de cette nature qui joue l'exploration de toutes les latitudes du sud, signe la cuisine haut-alpine de cette table de bistronomie régionale. Julien Momon, dont le parcours de tables étoilées en Relais & Châteaux fait immédiatement saliver, a bien compris que la cuisine de montagne ne s'arrêtait pas aux spécialités à base de fromage et charcuterie, que l'environnement exceptionnel était une source permanente d'inspiration et que les produits locaux avaient de quoi séduire. L'agneau des Hautes-Alpes est cuit au foin, le saumon gravlax est mariné au génépi, les nems de reblochon sont servis avec une sauce au miel de mélèze, la clémentine confite est posée sur un lit de terre de chocolat à l'hysope et le jarret de veau de 8 heures, confit au four, s'accompagne d'un gratin de pommes de terre au reblochon et d'une salade d'herbes. Pas question pour le chef ni pour les propriétaires de l'établissement, Éliane et Hervé Buisson,

de tomber dans les clichés de la cuisine de montagne, même revisitée. Les clins d'œil au territoire sont discrets, mais réels. Le suprême de pintade se pare d'un œuf parfait et de lard Colonatta en provenance de l'Italie toute proche, la papillote de truite de Chateauroux-Alpes recèle olives, fenouil et amandes, et le Fiadone au citron est parfumé au génépi. L'alpinité ne fait aucun doute dans les assiettes, parfois en ardoise. Mais le filet de rascasse tient à souligner qu'ici les convives sont invités sur le versant ensoleillé des Alpes, celui qui donne naissance à la Durance, et s'étire en Provence jusqu'à mourir dans les flots bleus. Le turbo cuit au beurre noisette, petits épeautres bio aux courgettes de saison et citrons confits, martèle l'alliance des plages et des alpages. Ainsi le chef a trouvé sa signature, au croisement de la montagne et de la mer, entre les fromages de chèvre de la Ferme des Molières aux Cours (La Grave), la charcuterie piémontaise, les légumes d'antan, le pesto, le ceviche de dorade, le chorizo, le bar, la crème Chartreuse, la fondue aux trois fromages, la soupe de poissons de roche, les légumes confits et la cébette. Le Maître Restaurateur auréolé de ce titre qui certifie une cuisine maison de qualité faite de produits frais et de saison, travaille au maximum avec les producteurs comme Échanges Paysans. Une façon sans équivoque de faire parler le territoire dans les assiettes. De singulariser la table de ces confins des Alpes riantes et parfumées. De raconter la géographie, l'histoire, l'art de vivre de la vallée de Serre Chevalier. Gourmande réussite. ■

**Maison Alliey**  
11 rue de l'École - Mûnetier-les-Bains  
04 92 24 40 02

# The South

## from seaside to mountainside

At Maison Alliey, head chef Julien Momon creates dishes that glorify the diversity of the Southern Alps, from the sea to the mountains.



There are some real Southern accents to Julien Momon's menu. Ever since coming to Môtetier-les-Bains in 2012, the chef at Maison Alliey has taken influences from his native Corsica to create a cuisine combining the mountains with the Mediterranean (a constant reminder that the Haute-Alpes are part of the Provence-Alpes-Côte d'Azur region). At the foot of the Casset glacier wild fennel, savory, thyme and sage grow in bucket loads whilst not that far away grow larch trees, génépi, hyssop and gentian. The combination of these flavours are what characterises the cuisine in this regional 'bistronomy' restaurant. Julien Momon has very much understood that mountain cuisine does not stop at cheese and charcuterie specialities; the exceptional environment is a continual source of inspiration with some very appealing local products. Hautes-Alpes lamb is cooked in hay, gravlax marinated in génépi, Reblochon spring rolls served with a larch honey sauce, candied clementine set on a bed of crumbled hyssop flavoured chocolate, and an 8-hour confit veal shank comes with a potato and reblochon gratin and herb salad. Neither chef nor owners (Eliane and Hervé Buisson) are following in the footsteps of clich d mountain cuisine – not even revisited. Nods to the local terroir are discreet but very much there. The supreme of guinea fowl is served with an egg parfait and lardo di Colonatta from neighbouring Italy; trout papillote from Chateauroux-les-Alpes is prepared with olives, fennel and almonds; and the lemon Fiadone is flavoured with génépi. His dishes certainly have a breath of alpine air running through them but the fillet of rockfish reminds us that we are on the sunny side of the Alps, where the Durance starts, and stretches through Provence down to the sea. Turbo baked in brown butter served with organic einkorn wheat with courgettes and preserved lemons highlights the link between the sea and the mountains. The Maître Restaurateur title certifies good quality homemade cuisine made with fresh, seasonal produce, working as much as possible with producers like Echanges Paysan. The ideal way of bringing the terroir to the plate and honouring the geography, history and way of life in the Serre Chevalier Valley. A gourmet success. ■

# ALLIEY

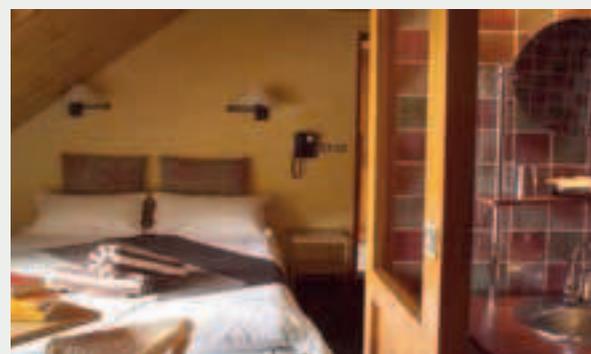


Hôtel de charme  
Restaurant à vin  
Résidence Hôtelière  
Spa montagne



Spa  
et piscine  
chauffées,  
soins  
et massages

Lits  
doux,  
repos  
au sommet



Petit  
dejeuner  
gourmand

Cuisine  
bistronomique  
et vins  
d'auteurs



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

# 16 DÉC 2016 OUVERTURE

HÔTEL CONNECTÉ  
À L'ÂME CHALEUREUSE  
ET AUTHENTIQUE



## GRAND HÔTEL

SERRE CHEVALIER

★★★★



SPA  
NUXE



SKI SHOP  
MELQUIOND SPORTS



CASHLESS  
YUFLOW



RESTAURANTS  
BISTRONOMIE et SNACK



BAR  
COCKTAILS



SHOPPING  
CORNER LULLI



ENFANTS  
JEUX / ACTIVITÉS

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT AU **04 92 24 15 16**  
ou en ligne **www.grandhotel.fr**



## La Maison Alliey

La belle table «Bistronomique», confiée au chef Julien Momon depuis cinq ans, confirme son titre de Maître Restaurateur. Un vrai gage de qualité qui certifie une cuisine faite de produits frais, de saison et de producteurs. La carte de la Maison Alliey, à la fois traditionnelle et créative, se compose de gourmandises évoluant selon les arrivages et les étals du marché. Les papilles se réveillent avec l'œuf parfait et reblochon et son espuma de lard fumé, ou l'agneau des Hautes-Alpes aux fruits secs accompagné de gnocchis à la romaine. Un plaisir et une découverte qui se poursuivent jusqu'à la cave aux mille et une bouteilles préservées par le tuf des sous-sols, sélectionnées par l'œnologue amateur et passionné maître des lieux «l'Aubergiste» Hervé Buisson. Le restaurant de la Maison Alliey est ouvert à tous, résidents de l'hôtel ou non.

### Suggestions :

- Plat du jour à l'ardoise, carte gourmande, menus pour les grands et les petits, fondues multiples.
- Entrées carte 12 € - Plats carte 23 € - Entrée/plat ou plat/dessert 31€ - Menu gourmand 39 € - Menu carte blanche à 55 € en 5 étapes.
- Dish of the day, gourmet menu, set menus for young and old, a range of fondues. 0
- À la carte starters 12€ - à la carte main courses 23€ - Starter/main or main/dessert 31€ - Gourmet menu 39€ - 5-course 'carte blanche' menu 55€.

*A 'Bistronomic' restaurant with chef Julien Momon at the stove for the past 5 years. La Maison Alliey is 'Maître restaurateur', and this official label is a guarantee for fresh food, made with high quality, seasonal ingredients from local producers. The menu is both traditional and creative, and has a selection of tantalising dishes on the menu, that changes with the local market stalls' offer. Tempt your palate with the 'perfect egg' and reblochon with bacon espuma, or lamb from the Hautes-Alpes with dried fruits and gnocchi à la roma. 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. The restaurant at La Maions Alliey is open to all, hotel guests or not.*

Au cœur du village de Monétier  
Réservation conseillée.

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

Tél. : 04 92 24 40 02

# GUIDE

## Restaurants & Bars



## Le Bivouac

RESTAURANT D'ALTITUDE

Situé à l'arrivée du télésiège de la Casse du Bœuf, perché à 2300 mètres, 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 Hamburgers, Paninis et Crêpes. Au self-service, plats traditionnels de montagne : tartiflette, lasagnes, andouillettes ainsi que grillades, salades et plats du jour vous régaleront. Au restaurant, Laurent, le chef vous proposera 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. Grande terrasse panoramique donnant sur le Snow-Park 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 Hamburger au foie gras.
- At the cafeteria, try the lasagne, a French andouillette sausage or confit of various meats. In the restaurant, try one of the Bivouac specialities: « La Potée », cheese fondue with cep mushrooms or foie gras hamburger.

*Set at the top of the Casse du Bœuf chairlift, at 2300m elevation, 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 burger, panini or pancake. The cafeteria has dishes of the day, grilled meat, pasta, salads and more. In the restaurant part, the 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. A vast, 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



## Blue Bird

COCKTAIL BAR

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 seau 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 cocktail est le maître des lieux.

Chocolat, vin chaud et pâtisseries maison 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 dès l'après-ski. Cave à cigare Cuban disponible accompagné de cocktail ou dégustation d'une large sélection de spiritueux.

Suggestions :

- Cocktails, spiritueux, 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 cocktail specialists. Hot chocolate, mulled wine and homemade pastries are available in the afternoon and early evening. This stylish and welcoming venue makes you feel at home even straight after skiing. Cuban cigar cellar to match with a cocktail or one of the many fine spirits in store.*

1, impasse de la Benoite, Monêtier-les-Bains  
Ouvert de 16 h à 0 h 30.

Tél. : 04 92 24 57 78



## La Halte de Pré-Chabert

En ce vaste lieu vitré du front de neige de Monêtier, les plus pressés se régaleront 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 m<sup>2</sup>) 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, Monetier.  
Advance booking recommended for the waiter served restaurant.  
Open from 9am-6pm.*

Front de neige, Monêtier

Réservation conseillée pour le restaurant à l'assiette,  
ouvert de 9 h à 18 h.

Tél. : 04 92 24 42 53



## Le Croque en Bouche

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 pourvue d'une plaisante terrasse – pensez à réserver! –, 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 attractives pour tous les budgets, un menu enfant, un service continu et un implacable rapport qualité-prix!

### Suggestions:

- Formule midi à 12,50 € (plat+dessert).  
et 16 € (entrée + plat + dessert).
- Lunchtime menu 12.50€ (main+dessert)  
or 16€ (starter+main+dessert)

*The 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 can be ordered from mid-day to 10pm. Get a bowl of cider to go with your crêpe, French style. On the menu you will also find some French bistro food like omelettes, mountain specialities, 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 fortement conseillée.

Tél. : 04 92 24 11 89 ou 07 87 18 33 76

**BOUCHERIE  
CHARCUTERIE  
TRAITEUR**

SOCIÉTÉ ALPINE DE BOUCHERIE  
DEPUIS 1970

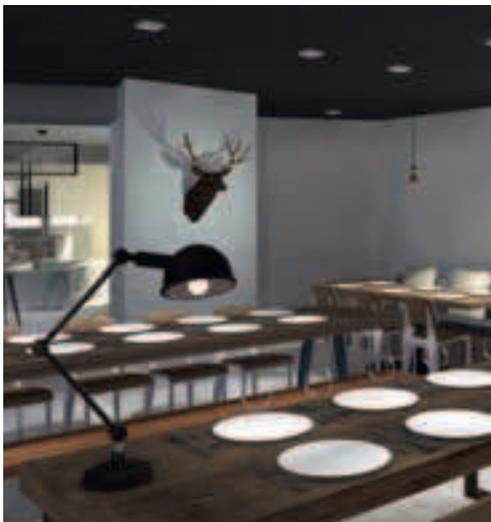
VIANDES  
DE NOS ALPAGES

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



## Grand Hôtel

Situé face à la piste Luc Alphand, le Grand Hôtel vous invite à venir découvrir son restaurant traditionnel revisité ainsi que sa sandwicherie. La salle de restaurant parée d'une décoration de montagne maîtrisée et décalée, idéale pour découvrir la cuisine de bistrot repensée par le chef avec des produits frais de la région, un mariage chic de mixité sociale, de coolness et de bonne franquette. Orientée plein sud, la terrasse de la sandwicherie est l'endroit idéal pour les sportifs et les gourmands en quête de plaisirs et de détente. Le chef reconsidère les grands classiques du snack et promet de mettre d'accord tous les amateurs de burgers et de cuisine à emporter! Enfin le bar, lieu de vie incontournable de l'établissement vous propose des tapas revisités pour l'apéritif.

### Suggestions :

- Au restaurant : Longe de veau en croûte de cèpes et parmesan avec son jus au café, ou son pot-au-feu traditionnel.
- À la sandwicherie : Pain brioché de saumon fumé avec sa crème d'oignons doux à l'aneth et ses œufs de saumon, ou burgers, crêpes et gaufres, etc.
- At the restaurant : Loin of veal in a cep mushroom and parmesan crust with a coffee jus; traditional Pot au Feu
- At the sandwich bar : Brioche bread with smoked salmon, dill and onion cream with salmon roe; burgers, pancakes, waffles and more

*Ideally situated just opposite the Luc Alphand piste, the Grand Hotel offers a revamped, traditional restaurant and a sandwich bar. The restaurant dining room is decorated in a subdued and original mountain theme. Come here and sample the modern bistro food, cooked with fresh and regional ingredients. The atmosphere is a happy mix of urban chill and laid-back mountain. The terrace of the sandwich bar is south-facing, making it ideal for a relaxing pause. Fast-food classics have been reconsidered by the chef, so try a sumptuous burger or a quick takeaway meal. In the hotel you will also find a bar where you can hang out after skiing and order a plate of tapas or two.*

Place du Téléphérique, 05330 Saint-Chaffrey

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

Tél. : 04 92 24 15 16



## 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.
- Joles de porc confites aux giroldes.
- 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 Échaillon is now also open in the summers!*

Piste des Fangeas, Villeneuve

Tél. : 04 92 24 05 15



## The Station

Plus qu'un pub, une institution anglaise! Repris par Colin, 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. Goûtez l'exclusivité 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. Petit-déjeuner anglais et français de 8 h 30 à 15 h et service continu de 12 h à 20 h. Aux Happy Hours (16-18 h et 21-22 h) 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 à 12 €, suggestions à l'ardoise.
- Carte de fidélité hebdomadaire avec remise à la fin de la semaine.
- Dish of the day 10€ or 12€, daily suggestions on the board.
- Weekly loyalty cards with a discount at the end of the week.

*More than just a pub, this is a local, British institution! Now run by Colin, 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. Try their own special: "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 8 h 30 à 2 h du matin.

Tél. : 04 86 99 05 25



## Le Bistrot d'antan

Dans un cadre entièrement rénové, Christian et Patricia proposent une cuisine traditionnelle allant des incontournables spécialités montagnardes aux voyages culinaires entre terre et mer passant par la gastronomie du sud ouest de la France. Soucieux de travailler avec des produits frais et haut-alpin, le Bistrot d'antan charmera les gourmands et les gourmets jusqu'à ses desserts toujours faits maison. Une adresse du cœur de la Cité Vauban où la montagne est à l'honneur. Au gré des envies du chef et des étals du marché, suggestions à l'ardoise.

### Suggestions

- Formule midi et soir à 21 € (entrée + plat ou plat + dessert)
- Gratinée de Ravioles du Champsaur et sa crème aux morilles ou au Bleu du Queyras.
- Brochette de cochon noir avec sa crème aux morilles.
- Set menu à 21€ (starter + main or main + dessert)
- Baked Champsaur ravioli with morel mushrooms or blue cheese from Queyras
- Black pork skewers with a creamy morel sauce

*In their newly renovated restaurant, Christian and Patricia offers French traditional food from different regions, as well as some local mountain dishes. Le Bistrot d'Antan takes pride in using fresh ingredients from the region and if you enjoy good food you will also love their homemade desserts. Set in the heart of the Old Town of Briançon, the restaurant has a lovely mountain feel. Daily suggestions inspired by the market stalls and the chef's latest ideas. Open lunchtime and evenings every day. Closed on Thursdays out of school holidays.*

22, Grande Rue (Gargouille), Briançon  
Ouvert tous les jours midi et soir.  
Fermé le jeudi en dehors des vacances scolaires.  
Tél. : 04 92 52 71 51



## 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 Bœuf 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 Pêché Gourmand

Dans ce restaurant étoilé, les produits parlent d'eux-mêmes! Pas de combinaison de saveurs hasardeuses. Les produits 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 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, quelques fois aussi ailleurs... mais surtout au cœur du patrimoine gastronomique français. Terre et mer se présentent aux convives tout en finesse et en créativité. La carte des vins de plus de 150 références témoigne de la passion de ces brillants restaurateurs qui ont fait de leur passion leur vie et vivent de leur passion!

### Suggestions :

- Soupe de Topinambour à la truffe, Foie gras poêlé au cacao et à l'orange, Ris de veau au beurre, pommes grenailles cuites en barde, soufflé Ô Grand Marnier, Cigare mis en scène...
- Menus à 38 €, 51 € et 70 € (7 plats et desserts).
- *Truffled Jerusalem artichoke soup, Seared foie gras with cocoa and orange, Veal sweetbread with potatoes cooked in a lard wrap, Grand Marnier soufflé, Surprise cigar...*
- Menus at 38 €, 51 € and 70 € (7 courses).

*In this Michelin star restaurant, 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 enjoys creating new combinations for their guests, drawing inspiration in local traditions or from around the Mediterranean and beyond, but always on the foundations of the French gastronomy heritage. Both surf and turf are creatively and elegantly served. The wine list with over 150 entries reflects 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](http://www.peche-gourmand.com)

Tél. : 04 92 21 33 21



## 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 ces 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, magret de canard du sud ouest, burger et frites 100 % maison sont à l'honneur! Les spécialités montagnardes : raclette bio, tartiflettes, Berthoud, cerclé de Cervière façon vacherin, fondues savoyardes 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 : fruits et légumes bios des Hautes-Alpes, chèvre et cerclé de la Ferme du Lasseron à Cervières, lait, raclette, reblochon, bleu et faisselle bio de la Ferme de Pralong, œufs bios de la Ferme de Vauban, truites fraîches et fumées de Châteauroux les Alpes, farine bio du moulin Pichard... Sans oublier la bière bio de Briançon, les vins et les jus de fruits du département!

### Suggestions :

- Menus entre 24 et 32 €. Soupe du jour. Plats mijotés dans la cheminée. Viandes et poissons grillées au feu de bois.
- *Set menus from 24 to 32€. Soup of the day. Casseroles cooked in the fireplace and meat or fish 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 as well as 100% homemade burgers and fries are all bestsellers! There is also a selection of mountain specialities using unpasteurised milk, including organic raclette, 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. Organic fruit and vegetables from the Hautes-Alpes, cheese from Cervières, milk, raclette and other cheeses from La Ferme de Pralong and other local produce... Let's not forget to mention the organic beer from Briançon, as well as wine and fruit juice from the region! Open lunchtime and evenings daily during the school holidays. Out of school holidays, open Wednesday night to Saturday night and Saturday and Sunday lunch. Advance booking recommended.*

64, Grande Rue, Briançon

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. Réservation conseillée.

Tél. : 04 92 20 12 95



## Le Caribou

Installé dans une ancienne bergerie au cœur du village de Monétier-les-Bains, le Caribou vous accueille dans un son décor atypique où voûtes ancestrales et mobilier contemporain fusionnent à la perfection et offrent une ambiance cosy et chaleureuse. Le chef propose une cuisine traditionnelle élaborée à base de produits locaux, à laquelle s'ajoute une touche de modernité. Une cuisine saine et authentique. Les incontournables de l'hiver sont également à la carte, raclette à la tome de vache au lait cru ou encore au chèvre de montagne, reblochonade, pierres chaudes et fondues savoyardes séduisent les petits comme les grands. À noter une très belle carte de vins. Une adresse agréable, des produits de qualité à des prix abordables, une équipe à votre service!

### Suggestions :

- Truite de Châteauroux fumée maison, chantilly au Combova.
- Pavé de cerf au cynorhodon des hautes Alpes, Spätzle maison.
- Magret de canard laqué au miel, moutarde et romarin.
- Mont d'Or au four entier avec six salaisons, pommes de terre et salade.
- Entremet aux 3 chocolats, cœur coulant chocolat.
- Tiramisu abricot gingembre.
- *Home smoked trout from Châteauroux with kaffir lime cream*
- *Venison steak with local rosehip and homemade spaetzle*
- *Duck breast with a honey, mustard and rosemary glaze*
- *Mont d'Or cheese baked in the oven with six pickles, potatoes and salad*
- *3-chocolate lava cake*
- *Apricot and ginger tiramisu*

*Set in an old, refurbished stable in the heart of the village of Monétier-les-Bains, Le Caribou has a warm and cosy atmosphere with its unusual mix of vaulted ceilings and contemporary furniture. The traditional dishes are superbly prepared with local produce and a modern touch. Come here for authentic, good food. They also have some winter classics on the menu, like raclette with unpasteurised cow's milk or goat's cheese, reblochon cheese bakes, hot stone and cheese fondues. The wine list is just as good as the food. A very pleasant restaurant with quality food at reasonable prices and with a welcoming team!*

*Open every night from 6.30 pm, both winters and summers.*

11 rue Saint-Eldrade, Monétier

Ouvert 7/7 tous les soirs été comme hiver à partir de 18 h 30.

[www.caribou-serreche.com](http://www.caribou-serreche.com)

Tél. : 04 92 24 55 84



## Le Flocon

RESTAURANT 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, au sommet du télésiège du Bachas à Monêtier, Le Flocon sera votre point chute lors de votre exploration du Grand Serre Che. Trois espaces devraient satisfaire toutes vos envies ! Pour les plus gastronomes, une escale gourmande au restaurant à l'assiette, vous permettra de découvrir la carte de plats raffinés, de spécialités montagnardes et produits régionaux, une cuisine 100 % maison. Au self-service, tartiflette, lasagnes, potage et plat du jour, hamburger montagnard, tartare combleront le plus grand nombre. Et pour une pause revigorante ou un goûter en famille, dégustez une crêpe, un chocolat viennois ou une des spécialités du bar tel le jus de pomme chaud à la cannelle au miel ou au calva. Bière Alphanth à la pression pour les après-midi festifs. Ambiance musicale lounge toute la journée.

Suggestions :

- Trilogie de foie gras, truite au Génépi, daube de cerf aux airelles, Mont d'Or, reblochon pané et frit, raclette, pâtisseries gourmandes.
- Three way foie gras, Genépi trout, venison stew with cowberries, Mont d'Or cheese, deep-fried reblochon, raclette, pastries.

*This unique log cabin restaurant has a welcoming style, combining traditional wood with contemporary design. Entirely south-facing and situated at the top of Le Bachas chairlift, it is ideal for a stop during a day in the Grand Serre Che 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 and 100% homemade food. A cafeteria with tartiflette, lasagne, daily suggestions, mountain inspired burgers and much more to tempt your palate. At the bar, enjoy a break with the family, have a pancake, a hot chocolate with cream or sample the house speciality of hot apple juice with cinnamon, honey or calvados. Alphanth beer on tap and good music all day long. Mountain bar and restaurant 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](http://www.restaurant-serre-chevalier.com)

Tél. : 04 92 24 50 66



## La Cabassa

Cette brasserie, dirigée par Ludovic et Yannick depuis un an, a su s'imposer à Chantemerle comme un établissement où l'on mange bien, sans chichi. Une carte de produits frais qui va à l'essentiel, des producteurs italiens, de la simplicité pour donner sa place aux produits et aux saveurs : au cœur de l'assiette ! Des plats du jour à l'ardoise, des pizzas, des pâtes, des risottos, des viandes grillées de qualité jusqu'aux desserts, tout est, ici, fait maison. Ce restaurant, doté d'une belle terrasse, est aussi un bar où l'après-ski est plaisant autour d'un chocolat chaud et l'apéritif coloré et musical avant de passer à table.

Suggestions :

- Plat du jour à l'ardoise, pizzas à emporter, viande grillée de qualité, desserts maison
- Daily suggestions on the board, takeaway pizza, high quality grilled meat, homemade desserts

*The brasserie was taken over by Ludovic and Yannick a year ago and has established a reputation for good food in a relaxed atmosphere. The menu is based around simple, fresh ingredients from Italian producers and the dishes are full of authentic flavours. Everything is homemade, just make your choice among daily suggestions, pizzas, pasta, risottos, grilled meat and gorgeous desserts. The restaurant has a large terrace where you can stop off for a hot chocolate or your favourite tippie on the way back from skiing, and listen to some music before moving on to dinner. Open daily, lunchtime and evenings.*

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

Tél. : 04 92 24 06 83



## Les Relais d'Alsace

Cette brasserie alsacienne contemporaine de Briançon a été totalement métamorphosée par les architectes d'intérieur de l'agence «En Perspective», elle propose dans son nouveau décor cosy et moderne, une nouvelle carte de bistronomie réalisée uniquement à partir de produits frais. La nouvelle équipe de cuisine sert exclusivement du «fait maison». Les pâtes sont artisanales, les poissons frais livrés plusieurs fois par semaine, la côte de bœuf est affinée entre six à huit semaines, les veloutés originaux servis avec des tartines gourmandes, créatives et ses choucroutes. La brasserie, ouverte 7 j/7 offre un service continu de midi à 22 h 30 pour notamment déguster ses huîtres, piocher dans sa carte alléchante, savourer ses desserts maison évidemment.

La terrasse, spacieuse, reste un must pour déjeuner sous le soleil du Briançonnais et goûter à l'une des quatre bières de la brasserie.

Suggestions :

- Pommes de terre farcies aux Saint-Jacques et truffes sur poêlée de champignons; espadon grillé, crème coco et basilic; filet de bar aux amandes et fruits secs; souris d'agneau au caramel de vin et quatre épices.
- Plat du jour en semaine à 11 €.
- Potatoes with a scallop and truffle filling on a bed of wild mushrooms; grilled swordfish with basil and coconut cream; Sea bass with almonds and dried fruit; Four-spice lamb shanks with caramelised wine.
- Dish of the day 11€ on weekdays.

*The Alsatian style brasserie in Briançon has been completely transformed by the interior designers at «En Perspective» and now has a cosy and modern décor. The menu has also been updated and offers 'bistronomy' dishes made with fresh ingredients only. Everything is made in their own kitchens. The pasta comes from a small-scale producer, fresh fish is delivered several times per week, the rib steak is matured, and the creative soups served with gourmet sandwiches and sauerkraut. Le Relais d'Alsace is open seven days of the week and serves non-stop from midday to 10.30pm. Order some oyster, choose something from the à la carte menu or try a homemade dessert. The sun-drenched terrace is ideal for lunch in town or trying one of their four different draught beers. Disabled access, Free Wi-Fi*

Central Parc, Briançon  
Accès handicapé, wifi gratuit

Tél. : 04 92 20 25 92



## 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 à emporter. Son cadre et sa splendide vue sur les sommets de l'Yret et Cibouit formeront à eux seuls votre spectacle quand vous croquerez dans un panini, une tarte aux légumes, 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, 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.

Suggestions :

- Quiches, tartiflettes, tartes aux légumes, croque montagnard, pizza, sont faits maison !
- Tartiflette, quiches, vegetable pie, toasties 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 Cibouit 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. Mountain Restaurant-Snack bar; top of Le Bachas chairlift, only 8 minutes from Monêtier resort centre. Access for non-skiers, close to the 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



## Le Gavroche

Au cœur de la cité historique de Vauban à Briançon, Le Gavroche vous accueille depuis 1989 dans son cadre vouûté 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 genépi, 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 genépi, 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 :

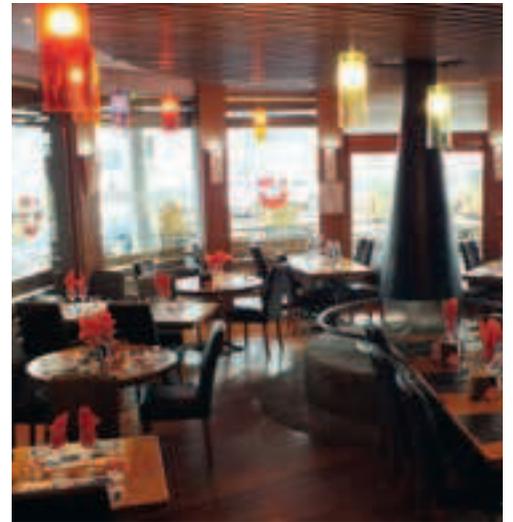
- Menu Gourmet 38 €.
- Raclette et fondue savoyarde à partir de 18 €.
- Pierrade 24 €.
- Risotto maison à déguster sans modération.
- Gourmet menu 38 €.
- Raclette and cheese fondues from 18€.
- Hot stone 24 €.
- Delicious homemade risotto.

*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



## Casino Circus

Désormais aux commandes de la brasserie du Casino Circus, Marie, la nouvelle chef tout juste arrivée, insuffle un vent de fraîcheur dans ce bel établissement. Mettez-vous à table et découvrez le concept de « bistronomie » qui allie cuisine de bistrot et de terroir avec la gastronomie. Un savant mariage aux saveurs étonnantes, des plats originaux avec un zeste de fantaisie. À découvrir donc, la suggestion du jour et sa formule, la carte Brasserie, les plats à la carte et les menus que vous composez vous-même selon vos envies et votre appétit. Sans oublier les formules « tout compris » avec un crédit de jetons pour tenter de provoquer la chance aux machines à sous. Le midi la suggestion du jour est à 10,50 € et la formule express à 14,90 € (suggestion du jour ou salade XL au choix + dessert au choix à la carte + 1 boisson).

Suggestions :

- Ballotine de volaille au foie gras, tartare de bœuf, Casin'Burger, lasagnes maison, daube de bœuf braisée, Paris-Brest revisité, Parfait glacé au genépi. Copieuses salades gourmandes, desserts maisons.
- Ballotine of poultry with foie gras, beef tartar, Casin'Burger, homemade lasagne, Braised beef stew, Paris-Brest pastry, Genepi parfait. Large salad meals, homemade desserts.

*New chef Marie has taken over the commands at the Casino Circus brasserie, and created a fresh approach for the restaurant. Get seated and explore the 'bistronomy' menu, blending traditional bistro food and gastronomy. A fine mix of flavours, and creative dishes with a zest of imagination. Try one of the daily suggestions, a set menu or choose à la carte. Opt for the 'all inclusive' deal with Casino tokens for trying your luck at the slot machines. At lunchtimes, the dish of the day is 10.50€ and the quick set menu 14.90€ (dish of the day or one of the XL salads + dessert off the menu + 1 drink).*

7 avenue Maurice Petsche, Briançon  
[www.casinodebriancon.fr](http://www.casinodebriancon.fr)

Tél. : 04 92 20 66 66

THE  
HUFFINGTON  
POST

THE SUNDAY TIMES

VOGUE/ GRAZIA

MensHealth

theguardian

Women'sHealth

GQ

WORKING THE BODY, CALMING THE MIND

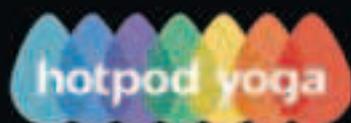
LANCEMENT DÉCEMBRE 2016

# HOTPOD YOGA

SLOPESTYLE

SERRE CHEVALIER | PLACE DE L'ARAVET

- HOT YOGA - MORNING WARM-UP AND APRÉS-SKI STRETCH



[hotpodyoga.com/fr/yoga-classes/serre-chevalier](http://hotpodyoga.com/fr/yoga-classes/serre-chevalier)

+33 676 108 213



@hotpodyoga

# Ahimsa

Le SPA DEPUIS 2002

MONETIER LES BAINS

BRIANÇON

CLARÉE



Unique Spa Labellisé des Alpes du Sud

*Lorsque la Passion rencontre l'Excellence.*



Isabelle Trombert,  
Fondatrice d'Ahimsa,  
Auteur, Formatrice

DECLÉOR  
PARIS

Réservation sur [spa-ahimsa.com](http://spa-ahimsa.com) 09 72 42 03 80