Altus

VALLÉE DE SERRE CHEVALIER BRIANÇON

Français / English

www.altus-magazines.com

wiiski

Sport & Bar

wiiski.com

Ski rent
Bar-Tapas
Services

wifi

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

Lorsque nous concevons ce magazine, la saison d'hiver n'a pas encore commencé. Mais dans notre tête, nous l'imaginons déjà pleine de folie, de bonne humeur, d'événements et de compétitions sportives. Pleine de douceur et de volupté aussi grâce aux hébergements qui, sans cesse, s'embellissent pour votre plaisir. C'est dans cette douceur et cette volupté que nous trouvons notre place en vous indiquant tout ce qui se fait de mieux dans votre station. Comme toujours, cette année nous avons décidé de vous offrir une grande variété de sujets. Vous aurez l'occasion de réviser vos classiques au sujet des fromages de montagne, de comprendre comment sont fabriquées, et avec quel soin, vos chaussures de ski. Vous vous amuserez aussi à découvrir ou redécouvrir le personnage de la web-série de Enak Gavoggio alias Rancho. Vous pourrez également connaître un peu mieux les professionnels de la station qui mettent tout en œuvre pour faire de votre séjour une réussite.

Sans doute, ferez-vous partie de nos fidèles lecteurs qui collectionnent nos magazines, les emportent chez eux et les offrent à la vue de leurs amis. De cela, nous sommes très fiers et nous vous en remercions de tout cœur, convaincus que, cette année encore, vous ouvrirez notre magazine pour jeter un coup d'œil et ne le fermerez pas avant d'avoir tout lu !

Bonne lecture.

When we produce this magazine, the winter season hasn't yet begun. But in our minds, we can see it clearly, filled with fun, laughter, events and competitions. Filled with tenderness and pleasure too, thanks to all the establishments that improve year on year to keep you satisfied. We have found our place in this same space, helping you to discover all the best parts of your ski resort. Like each year, we have decided to offer a wide range of subjects. Learn more about mountain cheese, or how your ski boots were designed and produced. You will enjoy reading about the character from Enak Gavaggio's web show, Rancho. And you will also be able to find out more about the people working in the resort, making sure your stay is a success.

No doubt, you will be part of our faithful readers who collect our magazines, take them home and hand them out for their friends to read. We are very proud of this and we thank you from the bottom of our hearts, convinced that this year again, you will open our magazine to have a quick look and not put it down until you've read the whole thing!

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 I SUISSE : CRANS MONTANA - VERBIER

PEFC
PEFC/10-31-1327
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées
www.pefc.org

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

Altus
SERRE CHEVALIER
HIVER 2018 - N° 15

Retrouvez ALTUS sur votre mobile.
www.altus-magazines.com

DIRECTION
Directeur de la publication
Alain Poncet
alain@grandsespaces.net

Directeur d'édition
Roland Claude Durand-Terrasson
roland@grandsespaces.net

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

Ont collaboré à ce numéro
Julie Challier, Patricia Oudit, Laurent Gannaz, Patricia Oudit, Sylvie Piaget, Lucy Paltz, Régine Ferrandis, Hanna Jonsson, Lara Murray

PHOTOS
Thibaut Durand, Agence Zoom, Guillaume Galvani, Jean-Baptiste Chandelier, David Machet, Arthur Bertrand, Florent Geninatti
Couverture : Jean-Baptiste Chandelier
Cahier shooting mode
Pascal Simonin (photographe)
Adeline Raffin (make-up et coiffure)
Emilie Arrault, Jacquemine Baud et Sandro Reale (mannequins)

RÉGIE PUBLICITAIRE
Commercialisation Chamonix
Stéphane Tron +33 (0)6 22 33 33 55
stephane@grandsespaces.net

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

Pages shopping et shooting mode
Anne-Sophie Jacquin
annesophie@grandsespaces.net

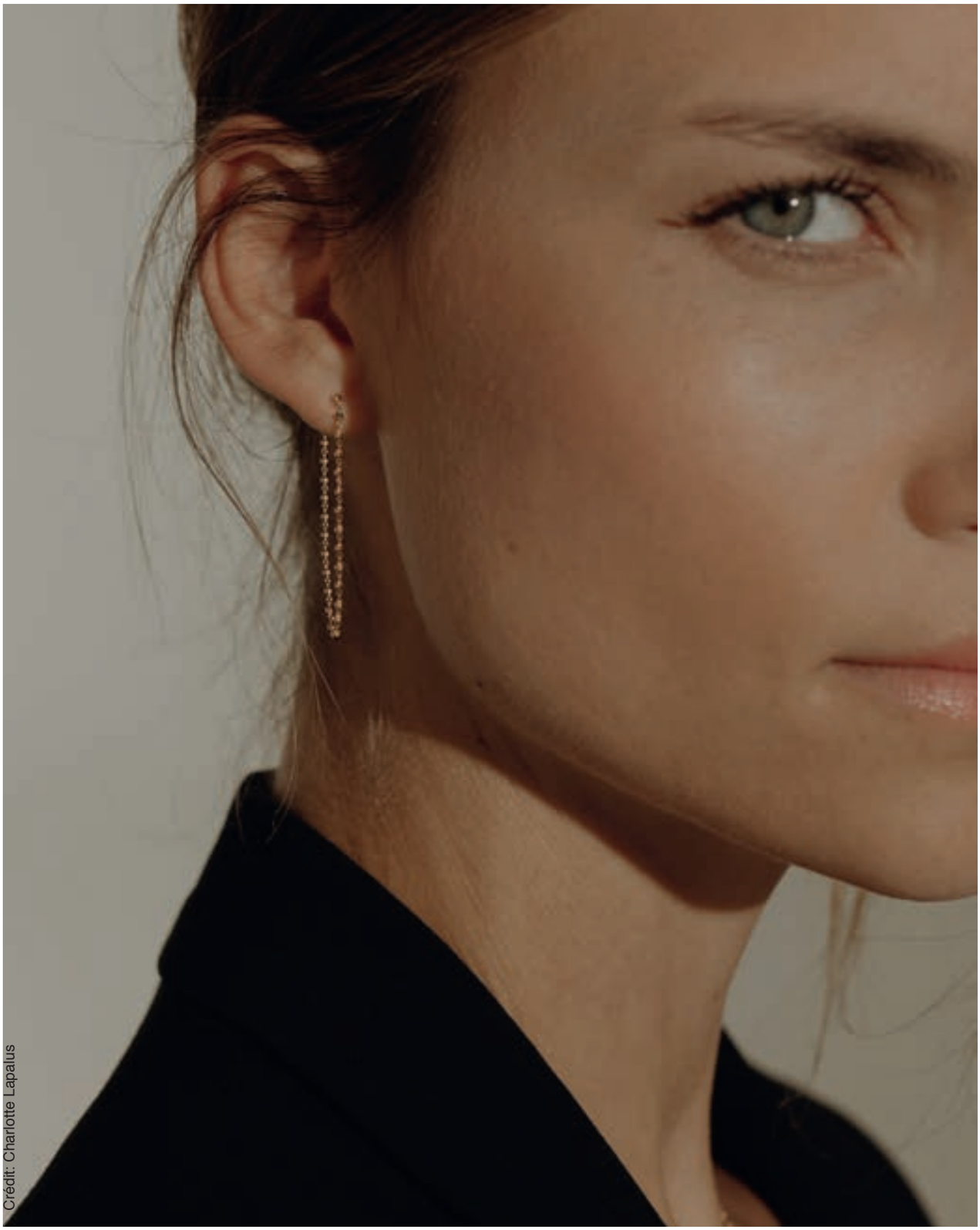
FABRICATION
Création graphique : Annabelle Bard
annabelle@grandsespaces.net
Distribution : Gîte Maison Cerveyrette

ÉDITEUR
GRANDS espaces

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

Sarl de presse au capital de : 10 000 €
Siret : 444 628 903 00015 - ISSN : 1962-2988

Copyright : Grands Espaces
Dépôt légal décembre 2017



Crédit: Charlotte Lapalus

Charlet

charlet-bijoux.com

FROJO

HORLOGER JOAILLIER DEPUIS 1854

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

Sommaire *Contents*

9 **ACTU** / NEWS
Toute l'actualité de Serre Chevalier Briançon.
The latest news in Serre Chevalier Briançon.

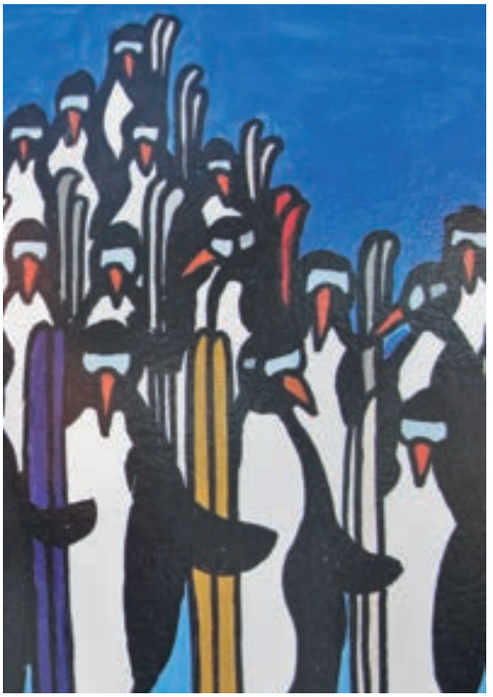
29 **SHOPPING** / SHOPPING
Le shopping d'Altus Serre Chevalier.
Altus Serre Chevalier shopping.

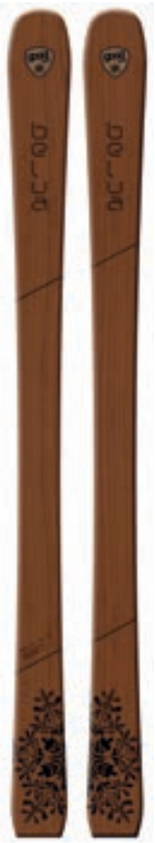
40 **ÉVÉNEMENT** / EVENT
Disparu depuis trente ans, le Grand Prix de Serre Chevalier a fait son retour l'hiver dernier dans un format multiglisse ! Piqure de rappel avant l'édition du mois de mars 2018.
Forgotten for 30 years, the Serre Chevalier Grand Prix was back last winter in a more modern version. Find out more and look forward to March 2018

50 **SHOOTING MODE** / FASHION SHOOT
L'album photo des plus belles tenues de l'hiver sélectionnées par Altus.
Photo album of some stunning winter outfits, selected by Altus.

62 **COMPÉTITION** / COMPETITION
Estelle, Nils et Sam Alphand continuent de porter haut sur les podiums leur patronyme et leur passion commune pour le ski de compétition. Rencontre avec la douée descendance de Luc Alphand.
Estelle, Nils and Sam are all passionate about skiing, and compete on the international circuits. Meet the talented Alphand trio.

71 **DÉCO** / HOME DÉCOR
Décoratrices, sélectionneuses de jolies choses, Magali, Sandra, Marianne, Ingrid et Manou donnent le « la » de la tendance chic et décontractée de l'esprit Serre Che. Journée de shopping en leurs boutiques.
Interior decorators and purveyors of good taste, Magali, Sandra, Marianne, Ingrid and Manou bring relaxed chic to Serre Chevalier and Briançon's homes and chalets. Retail therapy in their boutiques.





82 **REPORTAGE** / FEATURE
Tecnica lève le voile sur le process de fabrication d'un second rôle essentiel sur les planches : les chaussures de ski.
Tecnica reveals the production secrets of an essential, supporting role on the slopes: the ski boot.

90 **RENCONTRE** / CONVERSATION
Rencontre avec Jean-Baptiste Chandelier, parapentiste acrobatique originaire de Briançon à l'occasion de la sortie de son dernier film tourné dans les Hautes-Alpes.
Meet Jean-Baptiste Chandelier, an acrobatic paraglider from Briançon with a new film out, shot in the Serre Chevalier area

100 **DÉCOUVERTE** / ORIGINAL
Dans les coulisses de Rancho, la web-série à succès de l'ancien skieur professionnel Enak Gavaggio. Humour et spontanéité pour visiter toutes les disciplines du ski.
Behind the scenes with Rancho, the hit web series of former professional skier Enak Gavaggio. Slapstick humour and plenty of ski fun

108 **PORTFOLIO** / PORTFOLIO
Jardin privilégié des Brianconnais, le Granon, avant d'être une aire de jeux est un terrain militaire dont le rôle défensif remonte au XVIe siècle. Balade au fil des saisons.
Popular backyard for many locals, the Granon is also army territory with a defence history dating back to the 16th century. Four seasons of natural beauty.

122 **GASTRONOMIE** / GASTRONOMY
À la table des chefs, sur les étals des fromagers, à la coopérative ou sur la route des stations, les fromages alpins, reflets d'un terroir, se découvrent et se dégustent sans compter.
In top restaurants, at local cheese counters, farm shops and along the ski resort routes, you can indulge in traditional, Alpine cheese. Eat irresponsibly!

131 **GUIDE** / GUIDE
Le guide des restaurants et bars d'Altus Serre Chevalier Briançon.
Altus' guide to Serre Chevalier Briançon's restaurants and bars.

Atelier Monts & Merveilles
Ébénisterie - Design de mobilier - Agencement - Cuisine
© Bertrand Bodin Photographe
www.atelier-monts-et-merveilles.com

BOGNER
BOGNER
JULESMELQUIOND
www.melquiondsports.com
© Esquiss

DES SKIS CAFÉ SOLEIL À GAGNER !

Quand on aime, on a toujours 20 ans ! affirme le Café Soleil à l'aune de la célébration de sa double décennie. Un anniversaire qui ne passera pas inaperçu pour ce restaurant d'altitude dont l'identité transpire la culture du ski de A jusqu'à Z. Le rendez-vous des mordus de glisse, des avaleurs de piquets et de chronos a logiquement choisi de souffler ses bougies en offrant à ses fidèles clients, douze paires de skis siglés Café Soleil. À partir du mois de janvier, chaque semaine de la saison, les clients du restaurant, munis d'un ticket de caisse de plus de 50 euros, pourront participer au tirage au sort et tenter leur chance pour redescendre de Serre Ratier, une paire de planches anniversaire aux pieds ! À 20 ans, la passion en tout reste intacte.

Win a pair of Café Soleil skis

Love keeps you young! Café Soleil is celebrating 20 years up the mountain and their anniversary will not go unnoticed. They have decided to give away 12 pairs of skis with a Café Soleil design as a birthday present to their clients. Starting in January there will be a prize draw every week. Clients who spend at least 50 euros in one go can enter, and one lucky winner will be able to ski down from Serre Ratier with a pair of birthday skis, feeling young and happy.

Café Soleil, arrivée télécabine de Serre Ratier, Chantemerle, 04 92 24 17 39

SAB : SERVICE TRAITEUR ET PRODUITS LOCAUX

Lors de votre séjour à Briançon, si vous souhaitez vous reposer des fourneaux, pensez à la SAB. La Société alpine de boucherie vous propose en effet un nouveau service de traiteur et cuisine, avec des repas équilibrés concoctés avec des produits locaux. Lors de votre passage au magasin de Briançon – les retraits se font tous les deux jours –, vous pourrez aussi remplir votre panier de viandes des Hautes-Alpes, de charcuteries maison et autres victuailles bien du pays. Depuis 1970, la SAB reste fidèle à son slogan : « Faites-vous plaisir, mangez local ! »

SAB: ready-made meals and local produce

For those who would like a break from cooking during their stay in Briançon, place a call to SAB. The butcher's shop now offers ready-made meals with healthy food and local ingredients. Pick up your order at the shop in Briançon and also take the opportunity to stock up on local meat, hams and other cold-cut meat prepared by the butcher, as well as a range of other local foods. Ever since 1970, SAB has had the same slogan: "Treat yourself, eat local!".

Pour plus de renseignements sur le service traiteur, 04 92 23 20 66 ou www.charcuterie-vallouise/traiteur
Pour plus d'infos sur le magasin, 04 92 23 10 09

DÉCLIC IMMOBILIER, LA BELLE TRENTENAIRE

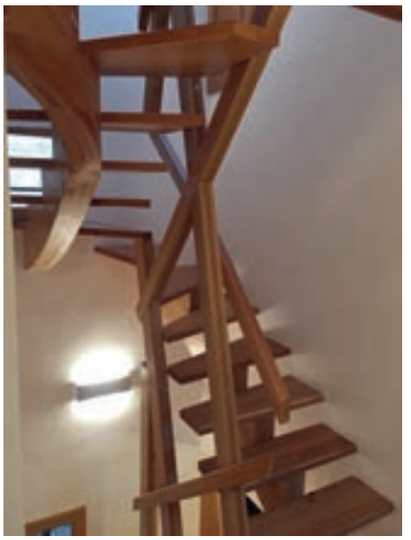
Lorsque Chantal Pogneaux et Marc Caveglia créèrent l'agence Déclic Immo à Chantemerle, ils n'imaginaient pas que trente ans plus tard leur affaire deviendrait incontournable et perdurerait dans le giron familial. Depuis juillet 2015, l'agence, tour à tour dédiée à la promotion immobilière et à la location saisonnière et fortement spécialisée dans l'immobilier de standing, écrit en effet ses nouvelles pages sous la plume de Jérôme, le fils de Chantal, et de sa femme Alessandra. Le couple franco-italien poursuit l'aventure dans l'esprit légué par ses fondateurs, auxquels ils expriment toute leur gratitude. Déclic Immobilier propose toujours des biens de qualité à la vente et à la location de vacances, des offres dotées de prestations haut de gamme aujourd'hui assorties de services (petite conciergerie à la carte). Accompagner leurs clients dans une relation de proximité et d'écoute a été la valeur fondatrice de l'agence, la clé de son succès et de la fidélité de ses clients qu'elle remercie chaleureusement à l'heure de souffler ses 30 bougies.

Declic Immobilier, an elegant thirty-year-old

When Chantal Pogneaux and Marc Caveglia started their estate agency Declic Immo in Chantemerle, they could not have imagined that the business would have such a prominent place on the local market and still be in the family thirty years later. Since July 2015, the agency has been run by Jerome, Chantal's son, and his wife Alessandra. They sell and rent property, and have built up a high-end portfolio. Their holiday rentals are now complemented by an à la carte concierge service. Having a close relationship with their clients have built their success, and for their thirtieth anniversary, they would like to send out a thank you message to all their loyal customers. Open year-round. Languages spoken: English and Italian.

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

L'ATELIER DE ROCHE : L'ESSENCE DU BOIS



Laurent Pontvianne, menuisier, est gérant de l'Atelier de Roche, installé à L'Argentière-la-Bessée, au cœur du Pays des Écrins. Ce spécialiste en agencement de maisons, chalets, appartements ou hôtels est, avec son équipe de douze collaborateurs, le partenaire idéal pour toute conception sur mesure, qu'il s'agisse de la personnalisation d'intérieurs, de la fabrication de meubles, de cuisines et d'escaliers alliant les styles montagne et contemporain. Une expertise des métiers de la menuiserie élargie puisque, depuis 2016, l'Atelier de Roche confectionne aussi des saunas sur mesure, bardage extérieur en bois de pays, intérieur en épicéa, soigneusement sélectionnés… Ces espaces de bien-être synthétisent l'exigence de qualité de cet atelier qui privilégie l'écoute du client et le dialogue dans le cadre d'une vision globale des projets.

Atelier de Roche : the essence of wood

Carpenter Laurent Pontvianne runs Atelier de Roche, located in Argentiere-la-Bessée. He has specialised in interior wooden design for houses, chalets, apartments and hotels. Supported by a team of twelve people, he is the perfect choice for making bespoke features for your home. Interior design, furniture, fitted kitchens and staircases in a modern mountain style. Since 2016, Atelier de Roche has added made-to-measure saunas to their portfolio, with an exterior in local wood and interior fir tree cladding. A luxury feature that is representative of the high standard you will find in all their projects, that are always created in close collaboration with each individual customer.

Atelier de Roche ZA les Sablonières, L'Argentière-la-Bessée, 04 92 23 02 08, www.atelierderoche-menuiserie.fr

RÉSIDENCE-LUXE VOUS OFFRE UNE MONTAGNE DE PLAISIRS

Une agence de voyages haut de gamme se pérennise dans la Vallée de Serre Chevalier. Résidence-Luxe propose, été comme hiver, un large choix de locations de chalets de luxe ainsi que d'appartements de grand standing, tous équipés d'espaces de bien-être exclusifs. Et pour faciliter la détente des vacanciers, Résidence-Luxe fournit en complément de multiples services hôteliers ainsi qu'un large panel d'activités outdoor sur mesure telles que des sorties en motoneige, des vols en hélicoptère ou des randonnées. Pour satisfaire le plus grand nombre, Résidence-Luxe a pensé à tout et propose également l'accueil et l'encadrement de séminaires d'entreprises dans un complexe idéal de 4 chalets de luxe adjacents, pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes.

Residence-Luxe offers a mountain of enjoyment

A high-end travel agency has established itself in Serre Chevalier valley. Résidence-Luxe offers a wide choice of luxury chalets and apartments, all with some kind of spa feature, both for winter and summer stays. In order for their guests to just sit back and relax, Résidence-Luxe also offers a range of hotel services and outdoor activities like helicopter rides, hikes or snowmobile outings. They also have a corporate offer, and organise work seminars in a complex with 4 semi-attached chalets, for up to 40 people.

Altipolis, 2, avenue du Général Barbot, 05100 Briançon, 04 86 73 04 25, residence-luxe.com

VACANCES-BRIANÇON : VOTRE SÉJOUR SUR-MESURE

Vacances-Briançon est une agence de voyages locale, experte de la destination « Serre Chevalier Vallée ». Ce concept collaboratif référence plus de 250 prestataires de la Vallée, pour plus d'une centaine d'activités à découvrir. Forte de son développement depuis trois ans, cette agence organise aujourd'hui des séjours de rêve et sur-mesure en hôtels, appartements ou chalets, avec planification d'activités (achat de forfaits et location de skis, chiens de traîneaux, etc.) et services de restauration. Plus particulièrement axée sur l'accueil des séminaires, des groupes scolaires ou encore des clubs sportifs, Vacances-Briançon n'oublie pas les particuliers et permet à tous ses locataires l'accès à des offres « packages » avec tarifs préférentiels pour les forfaits de ski et la location de matériel outdoor.

Vacances-Briançon: tailor-made holidays

Vacances-Briançon is a local travel agency, experts on Serre Chevalier Valley. A collaborative model with more than 250 local professionals involved, and more than a hundred different activities. It has been growing constantly in the past three years and now also offer tailor-made holidays in hotels, apartments or chalets, with activities (ski passes, ski rental, dog-sleighing and much more), catering services and anything else. Although they are specialised in trips for corporate events, school groups and sports clubs, Vacances-Briançon also cater for individuals and offer pre-packaged deals on ski passes and equipment hire.

Altipolis, 2, avenue du Général Barbot, 05100 Briançon, 04 86 73 04 25, vacances-briancon.fr

LES POYAS DE PÉNÉLOPE

Apparues en Gruyère (Suisse) au début du XIXe siècle, les poyas sont de naïves représentations de la montée à l'alpage. Pénélope a fait de cet 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 apprises au fil du temps et de ses rencontres. Son travail s'inspire des traditions montagnardes de tout l'arc alpin : la Suisse, le Queyras, le Piémont et le Val d'Aoste… On y retrouve ainsi un art « naïf » travaillé sur les bois de nos régions, mêlant la peinture et la gravure, mais aussi les peintures naturelles à la chaux, la tempera, la dorure. Grâce à l'association de ces différents savoir-faire, chaque pièce devient unique. N'hésitez pas à contacter Pénélope pour visiter son atelier ou pour plus de renseignements. Expos en cours.

Penelope's Poyas

Poyas first appeared in Gruyère, Switzerland, at the start of the 19th century, and are naive paintings of mountain pasture life. Penelope has specialised in this traditional art form and has been working in Serre Chevalier for many years. She has developed her own style and mixes various traditional techniques that she has picked up along the way. She gets inspiration from all over the Alps: Switzerland, Queyras, Piemonte and Val d'Aosta. Her naive paintings are done on wood, in mixed technique. Each piece is totally unique. Contact Penelope to visit her studio or information about exhibitions. Exhibitions – Sales – Custom orders – Personalised courses

Pénélope, Chantemerle, 06 84 20 11 00, www.penelope-creations.com Expositions - Ventes - Réalisations à la demande - Stages personnalisés

30 ans

Merci de votre confiance

DECLIC Immobilier

Allée des boutiques – Chantemerle – 05330 Serre Chevalier Vallée declic-immobilier.com 04 92 24 08 21 declic-immobilier@wanadoo.fr

RESIDENCE LUXE

SERRE CHEVALIER

LOCATION DE CHALETS DE LUXE ET EXPERIENCES SUR-MESURE

RENTAL AGENCY OF LUXURY CHALETS AND TAILOR-MADE EXPERIENCES

services à domicile - services hôteliers - organisations d'activités - skipass
espaces bien-être privatifs - été / hiver

+33 (0)4 86 73 04 25
www.residence-luxe.com - contact@residence-luxe.com - Altipolis, 2 rue Général Barbot 05100 Briançon

À BRIANCON, DE L'EAU À LA GLACE, ZEN, SPORTIF OU LUDIQUE

Le centre aquatique, qui a fait peau neuve, propose pour un prix imbattable (adulte : 5€ ; moins de 10 ans : 2€), l'accès à une myriade d'univers aqua-ludiques. Le traditionnel bassin sportif de 25 mètres est ainsi complété d'un bassin balnéo de 300 m² avec nage à contre-courant, jets massants, banquettes à bulles, cascades, geyser et rivière. Cet espace est assorti d'un toboggan géant (65 mètres) et d'une pataugeoire avec champignon d'eau. Côté bien-être, cette proposition est complétée d'un hammam de 12 places, de deux cabines de sauna et d'un jacuzzi. Et pour que l'expérience soit complète, de nombreuses animations sont proposées (aquabike, aquagym, stand-up paddle). Plutôt adeptes de relaxation ? Inscrivez-vous aux soirées zen (pour adultes) ou aux nocturnes musicales. Et rien ne vous empêche de troquer l'eau contre la glace (soirées mousse, jardin des neiges) de la patinoire qui jouxte la piscine.

IN BRIANÇON, CHOOSE WATER OR ICE, RELAXATION, SPORTS OR FUN

The water park, recently refurbished, offers access to diverse pools at a very competitive price (adults: 5€, children under 10: 2€). A 25-metre pool with swimming lanes is complemented by a 300m2 activity pool with counter-current swimming, massage jets, bubble beds, a geyser and a jet stream. There is also a big water slide (65m) and a paddling pool for the little ones. You will also find a steam room with 12 seats, two saunas and a Jacuzzi. To add to your experience, you could try a group lesson (aquabike, aquagym or stand-up paddle). For those who prefer to just relax, come for a zen evening (adults only) or music night. Just next door, there is a skating rink that also organises many fun events.

Toutes les infos : www.ville-briancon.fr, rubrique « Loisirs ».

DOC-INNOV : LA COMMUNICATION DE A À Z

Cette société en pleine croissance ne cesse d'enrichir et de déployer son portefeuille de solutions en communication, jonglant allègrement de la publicité à l'impression 3D en passant par le marquage textile, les enseignes et la signalétique. Doc-Innov s'est fait remarquer pour son intervention aux côtés de nombreux socio-professionnels de la vallée dont SCV Domaine skiable, mais aussi extérieurs au département comme PELLENC SA, n° 1 mondial du matériel de vendanges, ou Espace Urbain (afficheur professionnel...). Doc-Innov se distingue par ses compétences, sa réactivité et sa capacité à répondre à des projets parfois complexes, comme les nouveaux habillages des Points Info Vente et certaines gares de télécabine de Serre Chevalier. Le savoir-faire de Doc-Innov lui permet aujourd'hui de proposer la réalisation d'habillages intérieurs de résidences en format « XXL » sous forme de poster jusqu'à 3x2 m en support rigide et plus en toile tendue !

DOC-INNOV : MARKETING FROM A TO Z

A fast-growing company, Doc-Innov is constantly renewing its offer, ranging from adverts to 3D prints, but also textile branding and sign-posts. Doc-Innov has worked with many local companies, including SCV Domaine Skiable, but also outside of the region with Pellenc SA, world leaders in wine-harvesting tools, and Espace Urbain (billboard specialist). Doc-Innov owes it success to skilled staff, fast thinking and the ability to deliver complex projects, like the new design for the lift pass offices and some of the gondola stations in Serre Chevalier. Doc-Innov can produce XXL indoor posters, up to 3x2 metres on stiff board, and much larger on canvas!

Doc-Innov, ZA Sud, 05100 Briançon, 04 92 24 27 38, www.doc-innov.fr

CHALETS ANDRÉ FAURE-VINCENT : DES CHALETS COUSUS MAIN

Comme à leurs débuts il y a quinze ans, les chalets André Faure-Vincent tracent leur sillon, dans les règles de l'art. Cette entreprise artisanale et familiale originellement spécialisée dans la charpente, dédiée aujourd'hui à la conception et à la fabrication de chalets en mélèze de pays, maîtrisés de A à Z, ainsi qu'à la rénovation, n'a pas cédé aux sirènes du modernisme. Car même si le bureau d'études manie à l'envi le dessin en 3D, les machines numériques restent proscrites au profit d'un savoir-faire ancestral qui englobe la taille de charpentes à la main ainsi que les assemblages bois. Vous aurez ainsi le privilège d'un accompagnement personnalisé et suivi, tout au long de votre projet, reçus dans le grand chalet accolé à l'atelier. Comme à la maison.

ANDRÉ FAURE-VINCENT CHALETS : HANDMADE

For the past fifteen years, chalets from André Faure-Vincent have been added to the local territory. This family business was originally specialised in roofs, but they now design and build larch-wood chalets, and also make renovations. Their designers are full masters of 3D imaging, but all digital tools in the workshop have been banned, and everything is still made by hand here. With a personal follow-up all along your project, you will feel right at home in the large chalet where the office is, just next to the workshop.

Chalets André Faure-Vincent, Hameau de Pramorel, Briançon, 06 30 82 42 73, www.chalets-andre-faure-vincent.fr

CÔTÉ BOIS
Menuisier agenceur depuis 1992

CÔTÉ BOIS, LE BOIS DU BON CÔTÉ

Après quatorze ans d'investissement dans une autre belle menuiserie locale, avec Côté Bois, Nicolas Maspeyrat continue de voir la vie du bon côté. Ce menuisier-agenceur d'expérience, dans le métier depuis 1992, vient de créer cette entreprise installée à Saint-Martin-de-Queyrières. Cuisine, salle de bain, agencement et dressing, escaliers, fenêtres, portes, lambris et parquet… Rien n'échappe à ce professionnel qui peut s'adapter à toute demande, dans le neuf ou la rénovation, le rustique ou le contemporain, au plus près des besoins du client. Exigeant et à l'écoute, l'homme de l'art privilégie le dialogue et l'accompagnement, dans un esprit de co-création. Dans la même veine, le menuisier privilégie l'emploi d'essences certifiées, essentiellement locales (mélèze) ainsi que de vieux bois d'importation. Une matière première qu'il valorise au service de projets qualitatifs et haut de gamme, dans tout le département.

COTÉ BOIS, ON THE BRIGHT SIDE OF WOOD

After 14 years spent in another local carpenters' workshop, Nicolas Maspeyrat continues to look at life from the bright side and has created Côté Bois, his own place in Saint Martin de Queyrieres. A carpenter since 1992, and with extensive experience of custom fittings, he now offers kitchens, bathrooms, fitted wardrobes, staircases, windows, doors, floors and walls… Anything is possible with this professional craftsman, from new builds to renovation work, in a rustic or contemporary style. He always works closely with the customer during the design process and prefers to use certified wood, especially local larch or old, imported wood. High quality wooden projects in the whole, local area.

Côté Bois, Les Routes, Prelles 05120 Saint-Martin-de-Queyrières, 07 69 98 09 27, nicolas@cote-bois.fr

WIISKI, LE CONCEPT STORE TOUT EN UN

Mêlez un atelier de location de skis, un bar à tapas assaisonné de plats roboratifs (planche de charcuterie, fromages, pâtes fraîches) et de soupes bios, ajoutez des prises et des bornes pour recharger ses appareils électroniques et ses forfaits, une juste dose de musique, secouez le tout et vous obtenez Wiiski. Ce nouveau « concept store » de 120 m² tout-en-un, pensé comme un espace multi-services global autour de la location de skis (réservation en ligne des marques Salomon, Atomic ou Volant, consigne, atelier, etc.), n'en finit pas de réinventer le rapport à la glisse. Les tarifs de location sont par exemple simplifiés pour s'adresser à deux catégories de skieurs (juniors et adultes) et trois approches de la glisse (piste, hors-piste, tout terrain), avec des forfaits adaptés pour une grande facilité d'usage. Le lieu est ouvert de 8 h 30 à 20 h.

WIISKI, AN ALL-IN-ONE CONCEPT STORE

Take a ski rental workshop, mix it with a tapas bar seasoned with comfort food (cold-meat platters, cheese, fresh pasta) and organic soup, add plenty of charging stations and music to taste, give it a good shake and you will have Wiiski. This new concept store of 120m2 was designed to be a one-stop shop for everything to do with ski hire (online bookings for Salomon, Atomic or Volant skis, ski lockers, workshop… etc). The pricing for ski hire have been simplified into junior or adult, and three different styles of skiing (on-piste, off-piste, all-round) with package prices set up to make everything easy. Open from 8.30am – 8 h.

Wiiski, Pré Chabert, Le Monêtier, 04 92 20 26 88, www.wiiski.com

LE CIRCUS CASINO MISE SUR LES NOUVEAUTÉS ET ACCUEILLE LA STATION DE MONTGENÈVRE

Cette saison, le Circus Casino modernise son offre avec de nouveaux horaires et de nouveaux jeux en plus des 75 machines à sous HD de l'établissement. Depuis le 16 décembre, vous pouvez ainsi profiter de l'ouverture anticipée, dès 10 h, de la salle des jeux (machines à sous, roulette anglaise électronique). Les jeux traditionnels, roulette anglaise et black jack, ouvrent à 21 h. Dès le 26 décembre, la table d'Ultimate Holdem Poker ouvrira quotidiennement, de 17 h à la fermeture. Côté restaurant, la Brasserie du Casino ouvrira de 12 h à 14 h et de 19 h à 23 h tous les jours avec une amplitude de 19 h à minuit le samedi. Enfin, la nouveauté de l'hiver, c'est que vous pourrez acquérir au casino votre forfait de ski pour la station de Montgenèvre via une borne digitale « Montgenèvre » (options ski alpin ou ski nordique avec éventuellement entrée à Durancia, assurance et parking en plus). Enfin, et pour tout achat sur cette borne, le casino vous offre 2 € en tickets de jeu par forfait acheté. De quoi combiner les plaisirs de la glisse, en journée, et du jeu, en soirée !

CASINO CIRCUS PLACES A BET ON SOMETHING NEW AND WELCOMES MONTGENEVRE SKI RESORT

This winter, the Casino Circus is upgrading their offer with new opening times and new games on top of the 75 HD slot machines in the venue. From December 16, the games room will open at 10am (slot machines, electronic English roulette). The traditional games, English roulette and Black Jack, open at 9pm. From December 26, the Ultimate Holdem Poker table will be open daily, from 5pm to closing. The Brasserie will be open from 12pm-2pm and 7pm -11pm every day, and until midnight on Saturdays. Another novelty for this winter is that you can buy your ski pass for Montgenevre from a machine at the casino (alpine skiing or cross-country, with optional extras for Durancia spa, insurance and car park). For each ski pass bought from the machine, the casino offers a 2€token. Perfect for daytime skiing with evening games!

Casino Circus, 7, avenue Maurice Petsche, Briançon, 04 92 20 66 66, www.casinodebriancon.fr

CAFÉ SOLEIL
RESTAURANT
1900 m

1998 - 2018

20 ans de plaisir partagé...

RESTAURANT
Le CARRÉ - Service à table

RESTAURANT
Self service

QUICK CORNER
Pizza - Crêpes - Panini

BAR
Terrasse plein sud

APRES LA PLUIE - Photos ©Delphotostock - mozZz

Chantemerle • Arrivée télécabine Ratier • 05330 St CHAFFREY • Tél. 04 92 24 17 39

CAFÉ SOLEIL RCS GAP 414 094 441

DOC iNNOV
CRÉATEUR D'ENSEIGNES

IMPRESSION 3D
PUBLICITÉ
IMPRIMERIE
ENSEIGNES
BRODERIE

ESPACE SUD
BRIANÇON

04 92 24 27 38
www.doc-innov.fr

©Esquinis

REFUGE du CADRE

ATELIER
D'ENCADREMENT

rue centrale
briançon
04 92 51 95 67

L'IMMOBILIER À BRIANÇON AVEC L'AGENCE DU PARC

Vous songez à devenir propriétaire et n'avez pas encore franchi le pas ? Profitez des dernières opportunités de l'agence du Parc. Cette référence de l'immobilier à Briançon, qui fête cette année ses trente ans, vous propose d'investir dans un projet fortement qualitatif, les Jardins de Sainte-Catherine, une propriété qui réserve encore quatre lots à la vente. Dans cet écrin de verdure, les appartements, du T3 au T5, font la part belle à l'environnement (bois et pierre, construction selon les standards de la Réglementation thermique 2012, vue dégagée). L'agence du Parc, c'est aussi un large panel d'offres : l'ensemble des programmes immobiliers du cœur de ville, L'Écrin du parc à Chantemerle (un dernier appartement superbe de 105 m² en duplex, avec garage), etc. L'agence du parc intervient entre Serre-Chevalier, Montgenèvre, Guillestre et Puy-Saint-Vincent. Un coup de cœur vous attend !

Property in Briançon with the Agence du Parc

Are you considering buying in the resort but haven't found what you're looking for yet? Make the most of the last offers at Agence du Parc. One of the leaders on the local market for the past thirty years, it is currently promoting a great development in the Jardins de Sainte-Catherine, a property with just four units left for sale. In green surroundings, the apartments with two to four bedrooms have beautiful views and are built according to modern energy standards. The Agence du Parc also have a range of other offers, including town centre developments and the Ecrin du Parc in Chantemerle with a fabulous duplex apartment still available. The agency operates in Serre Chevalier, Montgenevre, Guillestre and Puy-Saint-Vincent. It could be love at first sight!

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

LE DAHU GOURMAND DEVIENT L'ÉPICERIE

Le Dahu Gourmand est devenu L'Épicerie. Cette fameuse boutique reconnue pour ses produits fins, ses plats préparés et ses bonnes bouteilles, est une étape incontournable pour les amateurs de bonne chère. Produits du terroir, fromages de montagne des Alpes françaises et suisses ainsi que du Jura, charcuterie alpine à la coupe, confitures maison, miel des Hautes-Alpes… De quoi ravir les palais les plus délicats ! Dans ce temple gourmet, vous trouverez aussi des poulets label Rouge dorés à la broche, de bonnes bouteilles pour les accompagner (grands crus ou vins soigneusement sélectionnés) ou à assortir à vos envies (Champagne, Chartreuse « caviste », vieux rhums et whiskys), et de quoi agrémenter votre apéritif (olives de Nyons, poivrons farcis, etc.). Cerise sur le gâteau, vous pourrez aussi vous fournir en plateaux Raclettes et fondues (savoyarde et suisse) prêts à l'usage ! Bonne dégustation !

Le Dahu Gourmand becomes L'Épicerie

Le Dahu Gourmand has changed names and is now called L'Épicerie. This delicatessen with fine foods, ready meals and excellent wines is a must stop for foodies. Local produce, cheese from the French and Swiss Alps and Le Jura, freshly cut hams and saucisson, homemade jam and locally sourced honey… something for all gourmets! You can also buy a grilled chicken and a good bottle of wine to go with it, or splash out on a bottle of champagne, Chartreuse, rum or whisky. Try some antipasti like stuffed peppers or Nyons olives for nibbles. And finally, order a raclette or fondue kit, cheese and machine included. Bon appétit ! Old village of Villeneuve, next to the Mairie. Open daily.

L'Épicerie, 21, rue de la Guisane, vieux village de Villeneuve, à côté de la mairie. Ouvert tous les jours. 04 92 24 07 44 et 06 03 44 67 68

MAISON AYA : LOCATION DE STANDING

La maison AYA se situe au cœur du village du Monêtier-les-Bains. Entièrement rénovée en 2013 avec goût et charme, cette location de standing allie le confort moderne à la chaleur du bois de pays (mélèze). Avec son propre parking privé, elle se situe dans une rue calme du village, à 100 m des pistes de ski et des bains du Monêtier et à proximité de tous commerces. La maison dispose de trois appartements de standing : L'YRET, pour 4 personnes, L'EYCHAUDA pour 6 personnes et LE BACHA (11 personnes). Les appartements sont équipés et aménagés avec tout le confort nécessaire (linges de lit et draps de bain fournis). Les chambres ont leur salle de douche et les chambres parentales sont équipées de téléviseurs à écran plat. Wifi gratuit partout. Location ouverte toute l'année.

Maison Aya : prestige holiday rental

Maison Aya is at the heart of the village of Monetier-les-Bains. Entirely refurbished in 2013, this holiday rental combines modern comfort with wooden charm. It has a private car park and is in a quiet spot in the village, 100 metres from the ski lifts and the hot baths, but also close to all the shops. The house includes three apartments: L'YRET sleeps 4, L'EYCHAUDA 6 and LE BACHA has 11 beds. All are fully equipped and rented with sheets and towels. Each bedroom has ensuite facilities and the master bedrooms have flat screen TVs. Free Wi-Fi. Rentals all through the year.

Renseignements et réservations : 06 09 63 73 61, maisonaya.monetier@gmail.com maisonaya.com

AMAROK BÂTIMENT, PEINTURE – DÉCOS

Peintures et enduits en terre, stucco, patine de chaux ou encore Marmorino, voilà quelques-unes des techniques qui font de Marc Barbero et 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, lasures 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 Bâtiment, painting, decor, materials

Clay rendering and paints, stucco, limestone wash or Marmorino are just some of the techniques that have established Marc Barbero and his company Amarok Batiment as leaders in painting and plastering in the Briançon area. With a team of professionals, they offer innovative materials for your renovation, maintenance or decoration projects, both indoor and outdoor. 100% vegetal paints, tadelakt plaster, polished concrete, designer wall-paper, parquet floors and much more, both for private individuals and corporate clients. They work in the greater Briançon area, but also beyond that if requested.

Amarok Bâtiment, Marc Barbero. Nouveau local au centre commercial Sud, 155, rue des Lampiers, 05100 Briançon, 09 67 56 76 98, www.ecoartisan.fr facebook : Amarok Bâtiment

LOMBARD VASINA, EXPERT DE LA CONSTRUCTION

Constructeur de chalets depuis près de quarante ans, Lombard Vasina réunit aujourd'hui une trentaine de passionnés des métiers du bois et de la conception. L'entreprise s'appuie sur deux ateliers de pointe équipés de machines à commande numérique qui lui permettent de maîtriser en interne la fabrication de tous les éléments bois de ses chalets. Le constructeur utilise ces équipements performants pour répondre aux attentes évolutives des clients tout en conservant l'usage des techniques traditionnelles. Ses chalets poteaux-poutre sont ainsi composés d'un squelette massif monté à l'aide d'assemblages traditionnels tels que les « traits de Jupiter », « queues d'aronde » ou « tenons-mortaises ». En 2017, les chalets Lombard Vasina diversifient leurs activités. En plus des prestations clé en main en hors d'eau-hors d'air ou en kit, l'entreprise propose des projets tout compris incluant terrain et construction. Un service de plus dans un même esprit de qualité relationnelle et constructive.

Lombard Vasina, expert builders

Lombard Vasina have been building chalets for nearly 40 years and employ around thirty people in construction and design, all passionate about their jobs. The company has two high-tech workshops with digital machines where all the wooden components for their chalets are produced. They use this technology for performance reasons but complement with traditional, manual techniques. Their chalets are built with a post and beam system and rely on traditional assembly techniques. In 2017, Lombard Vasina extended their activity. Besides delivering wooden chalets, the company now also sell complete projects including both the land and the building of the house. Yet another service in order to keep building excellent client relations.

Chalets Lombard Vasina, gare de Prelles, Saint-Martin-de-Queyrières,
04 92 21 29 19, www.lombard-vasina.fr

EASY VALLÉE, LA START-UP QUI VOUS FACILITE LA VIE EN QUELQUES CLICS

Easy Vallée vous propose de vous livrer votre repas directement sur les pistes du domaine skiable autour de points de livraison choisis avec soin pour un pique-nique réussi. Et le tout en quelques clics sur easyvallee.com, avec 10 % de réduction pour toute commande passée la veille de votre livraison. L'équipe d'Easy Vallée choisit les meilleurs produits du marché, en lien avec les producteurs locaux, pour satisfaire vos envies gourmandes. Ainsi, sandwichs, salades, viandes, saucisses (pour les aires de barbecue), boissons et desserts viendront combler tous les appétits, à petits prix. Et parce que les services Easy Vallée ne s'arrêtent pas à la fermeture des pistes, profitez-en aussi pour vous faire livrer vos courses à domicile grâce à un partenariat noué avec Carrefour Market Briançon. Easy Vallée, c'est zéro file d'attente, des courses au coin du feu, et une livraison express jusqu'à votre frigo. Accédez à ce service proposé à prix tout doux (20€) via le site easyvallee.com, et laissez-vous guider.

Easy Vallée, a startup that makes your life easier in a couple of clicks

Easy Vallée offers food delivery directly on the slopes in selected spots suitable for picnics. All in just a couple of clicks on easyvallee.com, and with 10% reduction for orders placed at least one day before delivery. The Easy Vallée team select the best products on the market and from local producers for a gourmet picnic. Sandwiches, salads, meat and sausages (for the barbecue areas), drinks and desserts mean that there is something for everyone and at a reasonable price. Easy Vallée doesn't stop when the lifts close, they also deliver your shopping from Carrefour Market in Briançon. Using Easy Vallée means zero queuing, food shopping from the comfort of your holiday rental and express delivery to your refrigerator. Book online for just 20€ on easyvallee.com.

Toutes les infos sur easyvallee.com ou sur place auprès de notre partenaire
La Petite Chaumière, 1, route Neuve, 05330 Chantemerle, 06 48 21 78 38

Syndic **Locations** **Ventes**

Briançon – Serre chevalier – Montgenèvre

www.agence-du-parc.com Tél. 04 92 20 16 08

@ROSSIGNOLAPPAREL
ROSSIGNOL.COM

ROSSIGNOL

ANOTHER BEST DAY

Photo: Lapo Quagli

BOUTIQUE SPORT 2000 LUC ALPHAND CHANTEMERLE ET VILLENEUVE

MUR-MURES, UN REGARD CONTEMPORAIN SUR LE QUARTIER COLAUD-BERWICK À BRIANÇON

Après sa première exposition, il y a trois ans, Éric Stern récidive. En 2014, son regard photographique portait sur l'ancienne usine de la Schappe. Son approche plus récente s'attache, dans le même esprit de dialogue entre les vieux murs en déshérence et les hommes qui les ont fréquentés, à réhabiliter les friches du quartier militaire de Berwick-Colaud à Briançon, destinées à la destruction. Dans cette optique, les images sont mises en contrepoint avec les témoignages – recueillis par Gabriel Stern, sociologue et père du photographe – d'anciens militaires ayant eu une activité sur le site. Entre sociologie et poésie, témoignage historique et approche artistique, ce travail a donné lieu à un ouvrage, publié début décembre par les éditions du Fournel, soutenu par la mairie. « Mur-Mures, un regard contemporain sur le quartier Colaud-Berwick à Briançon », est aussi appuyé par une exposition. Dans l'esprit d'une approche multisupport, trois autres artistes, Cédric Rouzé, sculpteur, Vincent Verrier et Sophie Kahn, vidéastes, ont apporté leur pierre à l'édifice.

Mur-Mures, a contemporary view on the colaud-berwick area in Briançon

As a follow-up to his first exhibition three years ago, Eric Stern has turned his camera lens from the old factory in La Schappe to the army barracks in Briançon, due to be demolished. The approach is similar, and consists of an artistic dialogue between the ancient, abandoned walls and the people who lived or worked there. Photos are matched with stories collected by the photographer's father Gabriel Stern, a sociologist. A mix of sociology and poetry, history records and artistic approach, this project was published as a book in December by editions Fournel, sponsored by Briançon town. Mur-Mures is also an exhibition in collaboration with three other artists: sculptor Cedric Rouzé and video artists Vincent Verrier and Sophie Kahn. See the exhibition at the Centre d'art contemporain. All days except Mondays, from 3pm – 7 h (6pm outside school holidays).

À voir au Centre d'art contemporain, place d'Armes, Briançon, 04 92 20 33 14, tous les jours sauf le lundi, de 15 h à 19 h (18 h hors vacances scolaires). www.ericstern-photographe.com et www.ville-briancon.fr rubrique Loisirs

LOGER AU CŒUR DE L'ÉCOQUARTIER DE BRIANÇON

C'est un projet d'écoquartier emblématique du nouveau Briançon, agrégeant, sur 9 hectares, en plein centre-ville et à deux pas des remontées mécaniques, des commerces, une place centrale, des bâtiments à vocation culturelle, des infrastructures sportives, un parc public de deux hectares, etc. Avec Promofar, promoteur immobilier, la commercialisation de la première tranche de ce programme écoresponsable et intergénérationnel est déjà bien lancée (75 % de réservations mi-novembre) autour de quatre bâtiments, soit 88 logements. Il reste encore de formidables opportunités, du studio au T4, pour un achat attractif en résidence principale, secondaire ou en investissement (prix plancher de 3160€/m²) et livraison au premier trimestre 2019. La commercialisation d'une deuxième tranche de 35 logements (La Citadelle) a déjà commencé pour un début des travaux au printemps et une livraison au quatrième trimestre 2019.

Get a place in the eco-neighbourhood in Briançon

This eco-neighbourhood reflects the image of the new Briançon, and it comprises 9 hectares right in the centre of town and close to the ski lifts, with shops, a town square, cultural venues, sports facilities and a public park. Property developers Promofar has started promoting the apartments for the first stage, and in November, 75% of the units had already been taken. There are four buildings and 88 homes in total. There are still some properties left, from studio flats to 3 bedroom apartments, suitable both for permanent living, second homes or as an investment (price from 3160€/m2), and they will be completed in the first quarter of 2019. Work on the second stage with 35 further apartments will start in the spring and is to be completed at the end of 2019. Book your place now!

Promofar, Espace de vente Briançon, avenue du 159e RIA, 04 93 66 66 70 ou 06 45 12 44 92, www.promofar.fr

HOME MONTAGNE, LES CLEFS D'UN SÉJOUR RÉUSSI

Home Montagne est aux petits soins pour ses visiteurs. La société de conciergerie de luxe installée à Briançon, et qui gère un portefeuille de résidences à la location pour une trentaine de propriétaires (de la vallée de Serre-Chevalier à Montgenèvre), assortit celles-ci de toutes les prestations qui sont la clé d'un séjour réussi. De l'accueil personnalisé aux soins en passant par les livraisons à domicile, la réservation de cours de ski ou la baby-sitter et tant d'autres, les services se sont considérablement étoffés, pour la satisfaction des vacanciers. *« On fait un vrai métier de service, on est soucieux du bien-être des clients, on se met en quatre pour eux »*, confirme Marie-Christine Louis-Trouart, cofondatrice. Nouvelle identité visuelle, communication globale… Le site Internet de la société accompagne le succès de la société.

Home Montagne, the key to a successful stay

Home Montagne is pampering all their guests. This luxury concierge service located in Briançon manages around thirty different holiday rentals from Serre Chevalier to Montgenèvre and offer a range of services that are key for a successful stay. A personal welcome, food delivery, ski lessons and baby-sitting are just some of the services available. "We are in the service industry and want our clients to be happy. We really like to go out of our way for them," says Marie-Christine, one of the owners. With a new look and feel, the new website is part of the key to their success.

Toutes les infos : 06 12 97 56 48, www.home-montagne.com

CRÉATION ET CONCEPTION DE CADRES UNIQUES

Artisan-encadreuse depuis dix ans, Anne Giordani crée de sublimes cadres contemporains ou rustiques qui illuminent et mettent en valeur photos, miroirs, 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 écrins vitrés de tout ce qu'il est possible d'accrocher au mur ! Et crée des œuvres alliant les pierres et le bois brut. Ses confections sur-mesure combleront toutes vos envies. Nombreux sont les artistes-peintres du Briançonnais qui lui confient leurs encadrements pour leurs expositions, alors pourquoi pas vous ?

Uniquely designed frames

Anne Giordani has worked as a frame-maker for 10 years now, and creates beautiful frames, both traditional and modern, for your photos, mirrors, posters or maps, but also for more unusual objects, like a signed rugby shirt or an electric guitar. Her frames come in a range of materials so that you are sure to find a match for your home. In her workshop Le Refuge du Cadre, Anne designs and makes frames for anything you can imagine hanging on your wall! She also creates pieces of art with stone and untreated wood. Many local artists trust her with their paintings for exhibitions, 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

ALPES BOIS CONCEPTION, LE SPÉCIALISTE DU BOIS

Dirigée par Loïc Pommier, Alpes Bois Conception est spécialisée en construction de chalets en ossature bois. Cette entreprise à taille humaine d'environ cinq personnes intervient aussi dans la rénovation, les travaux d'aménagement ainsi que l'étude, la conception et la vente de chalets en kit. Une offre plurielle pour une même expertise du bois et de la construction acquise lors d'un tour de France au sein des Compagnons du devoir et consolidée sur le terrain depuis trente-cinq ans. À partir de vos esquisses et dessins, Loïc Pommier mettra en œuvre un protocole de réalisation technique combinant conception en 3D, montage et habillage, pour vous livrer au final un chalet personnalisé correspondant à vos envies.

AlpesBois Conception, wood specialists

Owned by Loïc Pommier, Alpes Bois Conception specialises in building chalets with a wood framework. The small team of five also take on renovation work, fitted features and the design and sales of pre-fabricated chalets. A varied offer based on their expertise in all things wooden, acquired thanks to 35 years in the industry. With your own sketches and ideas as a starting point, Loïc Pommier will create a 3D image, and then produce and deliver your personalised chalet, just like the one you were dreaming of.

Alpes Bois Conception, 9, rue de la Petite Boucle, 05330 Saint-Chaffrey, 06 80 62 89 91,
www.alpesboisconception.com

AJ RÉNOVATION : L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DE VOTRE PROJET

Forte de ses années d'expérience, AJ Rénovation est votre solution en matière de travaux d'aménagement intérieurs. À partir d'études personnalisées ou d'un cahier des charges précis, dans du neuf ou de l'ancien, Jérôme Attaba et son équipe mobilisent un panel de savoir-faire dans les métiers de la menuiserie, de la peinture, de la plomberie, des revêtements de sol, de l'installation de cuisines et de salles de bain, etc. Un seul interlocuteur tous corps d'état pour agencer au mieux votre intérieur et lui donner une véritable plus-value. L'entreprise met aussi en avant sa capacité d'écoute, d'adaptation et de conseil, au service de vos besoins. Chalets ou appartements, AJ Rénovation intervient principalement sur le Briançonnais et la vallée de Serre-Chevalier, mais aussi plus largement sur les Hautes-Alpes.

Aj Rénovation: expertise for your project

With many years of expertise, AJ Renovation will find the solutions for your interior renovation projects. Using detailed specifications, for new builds or renovation work, Jérôme Attabe and his team have all the skills needed for carpentry, painting, plumbing, flooring, fitting kitchens and bathrooms and much more. One single point of contact for upgrading your whole interior. The company prides itself on adapting to each client and giving personal advice to suit your needs. AJ Renovation do work on chalets and apartments, mainly in the Briançon area and Serre Chevalier, but can also operate in other resortst in the Hautes-Alpes.

06 22 07 39 11, attaba.j@gmail.com

JULESMELQUIOND

© Esquiss

ATELIER MONTS ET MERVEILLES : LA HAUTE-COUTURE DE LA MENUISERIE

Fort d'une équipe de Compagnons menuisiers-ébénistes aguerris, l'Atelier Monts & Merveilles excelle dans des projets d'aménagements de chalets hauts de gamme qui privilégient l'originalité et l'association de matériaux. Bien dans son temps, l'atelier combine les opérations sur machines à commande numérique de dernière génération aux travaux de façonnage à la main, et cette synergie de savoir-faire lui permet de proposer des réalisations sobres ou stylisées, projets sur mesure d'agencement intérieur mêlant bois brut et meubles contemporains uniques, vieux bois et matériaux innovants. L'Atelier Monts & Merveilles a su se tailler un nom grâce à quelques ouvrages remarquables qui lui ont ouvert les portes de chantiers hexagonaux, entre Paris, Cannes, Aix-en-Provence et les stations alpines.

Atelier Monts et Merveilles : designer Carpentry

With a team of master carpenters and cabinet-makers, the Atelier Monts & Merveilles are experts in interior design for prestige chalets, with creative solutions and combinations of materials. The workshop uses both digital machines and manual skills to create their fitted wooden features and contemporary furniture. They have built their solid reputation thanks to some amazing jobs that secured contracts all over France, in Paris, Cannes, Aix-en-Provence and various ski resorts in the Alps. Grand design for the mountains or elsewhere.

Entre Monts et Merveilles, 05120 Les Vigneaux,
06 47 93 90 50
www.atelier-monts-et-merveilles.com
info@atelier-monts-et-merveilles.com

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'inox 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 Craftsman skills

In the heart of the Old Town in Briançon, you will find the jewellery and knife shop Shimshal where cutlery maker Thomas Collet has his workshop. He makes knives in all shapes: pocket knives and hunting knives, but also cutlery and kitchen knives. At the back of the shop, he shapes the steel blades and creates the handles in natural material like wood, or composite like carbon fibre. Each piece is unique and comes with its made to measure sheath. Do not hesitate to visit this fascinating shop and admire the products of this skilled craftsman, who will equally take custom orders to create something special just for you.

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

IDHA DEVIENT FONCIA IMMOBILIÈRE DES HAUTES-ALPES

Après trente-deux ans au sein de IDHA Immobilière des Hautes-Alpes, André Martin passe la main. Héritier des fondateurs de l'agence créée dans les années 1960, il a transmis le flambeau à Kamel Cherief, dirigeant historique du groupe Foncia, premier administrateur de biens français, qui vient d'intégrer dans son giron la société haut-alpine. André Martin continuera à accompagner la nouvelle direction afin de faciliter cette passation. Il remercie ses clients et partenaires pour *« la confiance que vous avez su m'accorder pour me permettre de constituer cette belle équipe de l'immobilière des Hautes Alpes. »* L'agence poursuivra ses missions et ses développements autour de ses nouveaux outils de communication (extranet), de services liés à la location vacances, et de ses différents métiers (gérance annuelle, transaction, activité syndic).

IDHA becomes Foncia Immobilière des Hautes-Alpes

After 32 years at IDHA, Immobiliere des Hautes-Alpes, André Martin is withdrawing from the business that he inherited from the founders who started it in the 1960s. The agency was bought by Foncia group, the biggest property management company in France. André Martin will be working with them for a transition period for a seamless takeover, and he sends out a big thank you to all his clients and partners who helped him build such a great team. The agency will continue its work and grow thanks to the new facilities like an extranet, and offer various services for holiday rentals, but also sales and property management.

IDHA - Foncia Immobilière des Hautes-Alpes,
agences à Briançon (04 92 21 22 07),
Chantemerle (04 92 24 16 16), La Salle les Alpes
(04 92 24 70 46) www.immobilieredeshautesalpes.fr

TROIS QUESTIONS À PATRICK ARNAUD, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE SERRE CHEVALIER DOMAINE SKIABLE (SCV)

Pourquoi avoir relancé le Grand Prix de Serre Che ?
Nous avons de l'ambition pour la plus grande station des Alpes du Sud. Après avoir innové, investi, impulsé, il manquait un événement majeur, capable d'attirer au moins 1000 skieurs sur une journée, un événement identitaire, qui nous différencie et conforte notre position au sein des quinze plus importants domaines skiables de France.

Comment le choix de remettre un événement historique s'est opéré ?
Nous souhaitions une manifestation qui représente l'image de Serre Chevalier, une station riche de son histoire. Le Grand Prix nous correspond : il permet à tous de se retrouver. Les Dingues pour se défier sportivement, les Doux pour s'amuser. Il est, comme notre domaine, accessible et adapté à tous les niveaux et se partage entre amis ou en famille. Il correspond en tous points à notre vision de la station.

Justement, quel avenir envisagez-vous pour Serre Chevalier ?
Nous avons une vision très positive des années à venir. Les discussions particulièrement constructives que nous avons menées avec l'ensemble des collectivités ont débouché sur une entente et des accords favorisant une politique d'investissements d'envergure qui confortera la place de Serre Chevalier dans le pool des quinze stations leaders. Toutes les conditions sont aujourd'hui réunies pour que nous envisageons notre lendemain collectivement, sereinement et dans une confiance partagée. Ainsi, après avoir amélioré la liaison avec Briançon via le télésiège du Rocher Blanc, nous rendrons plus fluide la liaison avec Monêtier en lançant, d'ici un an, la réalisation du nouveau tracé de Cote Chevalier. Reste à prier que la neige ne nous fasse pas défaut et entrave nos projets ambitieux.

Three questions for Patrick Arnaud, general director of Serre Chevalier Domaine Skiable (SCV)

Why did you decide to revive the Serre Che Grand Prix?
We are the biggest ski resort in the Southern Alps and have ambitious plans for the future. We've made a lot of positive changes in the last few years, but we were still lacking a major event. With the Grand Prix, we can attract at least 1000 skiers in one day, and this event will help confirm our position in the top 15 French resorts.

And why recycle an old concept?
We wanted an event that was representative for Serre Chevalier, a resort with a rich history. The Grand Prix seemed relevant to us, as it's all about getting together as a community. The Crazy race for a real skiing challenge and the Mellow race for having fun. The event really has something for everyone, just like our resort!

What is your vision for Serre Chevalier?
We feel very positive about the next few years, thanks to a very constructive dialogue with local authorities that will allow for investments in the resort, securing Serre Chevalier's place in the top fifteen. Conditions are great for working together for a bright future. The link to Briançon has been improved with the Rocher Blanc chairlift, and next on the list is making the link to Monetier easier with a new implementation of the Cote Chevalier chair. Now we just need plenty of snow so that our ambitions projects can come true.

TORINO
OUTLET VILLAGE
ARCVS REAL ESTATE

LES GRANDES GRIFFES AVEC DES REMISES JUSQU'À 70% TOUTE L'ANNÉE

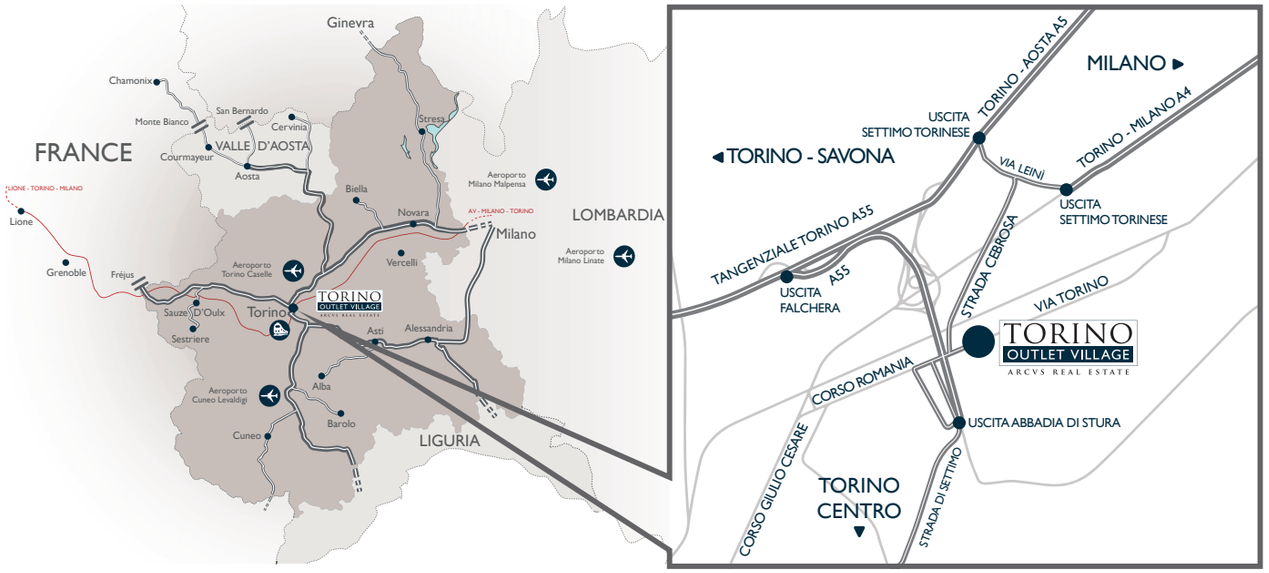
TOP DESIGNER BRANDS WITH DISCOUNTS UP TO 70% OFF ALL YEAR ROUND

JILSANDER
LA PERLA
ARMANI OUTLET
TRUSSARDI
GUCCI
DSQUARED2
roberto cavalli
BROOKS BROTHERS
Ermenegildo Zegna
COACH

LE PLAISIR DU SHOPPING - FABULOUS SHOPPING

Torino Outlet Village offre toute l'année les **griffes italiennes et internationales** les plus prestigieuses **avec des réductions jusqu'à 70%. 90 magasins** vous accueillent dans une ambiance détendue pour profiter d'une expérience de shopping exclusive et d'une agréable journée en famille.

Torino Outlet Village offers the most prestigious **Italian and international brands** at **discounts of up to 70%** all year round. **90 stores** in a relaxing setting: the ideal place to spend a wonderful day out with the whole family and enjoy an exclusive shopping experience.



À 15 MINUTES SEULEMENT DU CENTRE DE TURIN - JUST 15 MINUTES FROM THE CENTRE OF TURIN

À 1 HEURE ET 45 MINUTES DE SERRE CHEVALIER - 1 HOUR AND 45 MINUTES FROM SERRE CHEVALIER

COMMENT NOUS REJOINDRE - HOW TO REACH US

VIA TORINO N° 160 - SETTIMO TORINESE (TO)

Sortie autoroutes - Exit A5 - A4 SETTIMO TORINESE
Sortie autoroute - Exit A55 FALCHERA - ABBADIA DI STURA

Service de navette par car - Shuttle bus service

Jeudi-Thursday - du-from 28/12/2017 jusqu'au-to 22/03/2018

SERRE CHEVALIER - TORINO OUTLET VILLAGE:

ARRÊTS - STOP	aller - going	retour - return
SERRE CHEVALIER - Route de Grenoble 4	07.35	18.55
BRIANÇON - Gare SNCF	07.55	18.35
MONTGENÈVRE - Route de l'Italie 22	08.20	18.10
CLAVIERE - Via Nazionale 23	08.30	18.00
CESANA - Viale IV Novembre 1	08.45	17.45
TORINO OUTLET VILLAGE	10.30	16.00

Découvrez en ligne le parcours et tous les arrêts de la navette.
Find out online all the Shuttle Bus routes.

Service de location de voiture avec chauffeur. Pour plus d'informations, contactez le Point Info.

Limousine service. For further information, contact the Info Point.

TAXI

Tarifs spéciaux de Turin-Centre, de Caselle et des gares de chemin de fer. Pour plus d'informations, contactez le Point Info.

Special prices from the Centre of Turin, Caselle and Railway Stations. For more informations contact Info Point.

SERVICES - SERVICES

- POINT INFO
- WI-FI GRATUIT
- SHOPPING DÉTAXÉ
- DISTRIBUTEUR DE BILLETS
- SERVICE D'ASSISTANT DE SHOPPING SUR RÉSERVATION
- SHOPPING MAINS LIBRES : DÉPÔT ET RETRAIT DES ACHATS
- SALLE DE RÉUNION
- LUXURY CONCIERGE SUR RÉSERVATION
- AIRE DE JEUX ET SALLE D'ALLAITEMENT

- INFO POINT
- FREE WI-FI
- TAX FREE SHOPPING
- ATM
- PERSONAL SHOPPER SERVICE, UPON RESERVATION
- HANDS FREE SHOPPING: LEAVE YOUR BAG AND COLLECT THEM LATER
- BUSINESS LOUNGE
- LUXURY CONCIERGE UPON RESERVATION
- PLAYGROUND & NURSERY

TÉLÉCHARGEZ NOTRE APPLI - DOWNLOAD OUR APP

Organisez votre visite, avec l'**Appli Torino Outlet Village**, vous recevrez tous les renseignements sur les **nouveautés et les événements** et découvrirez en exclusivité les avantages du **VIP CLUB**.

Organize your visit using the **Torino Outlet Village App** to keep up to date on **news and events** and discover all the exclusive advantages of the **VIP CLUB.**

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

TORINOOUTLETVILLAGE.COM

T +39 011 19234780 info@torinooutletvillage.com

LES GRANDS BAINS
DU MONÊTIER

SERRE CHEVALIER VALLÉE

SPA & EAU NATURELLEMENT CHAUDE

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

Les Grands Bains du Monêtier
Route des Bains
05220 Le Monêtier les Bains

04.92 40 00 00
lesgrandsbains@monetier.com
www.lesgrandsbainsdumonetier.fr

ALTITUDO

Création artisanale de très jolis coussins, plaids, sacs à main, pochettes en fourrure et peaux, tous faits main.

Small scale productions and handmade items: beautiful cushions, throws, handbags and clutch bags in fur and leather.

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

BOGNER

Première couche Beline de style héritage est orné d'une impression photo charmante qui montre Maria Bogner. Le look rétro est complété par un motif circulaire avec des rayures contrastées et un logo.

Under layer from Beline in a vintage style and with a charming photo print, showing Maria Bogner. The retro look is complete with a circular print and a logo.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

HERO SEVEN

Un effet vintage pour ce sweat aux couleurs de Serre Chevalier.

A jumper with a retro look and Serre Chevalier motif.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

SUPERDRY

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

A classic sweatshirt to wear in all seasons.

Superdry Store, route de Grenoble, Le Monêtier-les-Bains

CADES

Cette marque propose de la vaisselle intemporelle avec une inspiration montagne.

This brand makes timeless crockery with a mountain theme.

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

COLLECTION ENFANT

Enfin une offre de vêtements de ski junior chez Bréchu Sports ! Patagonia, Degré 7 et Schöffel pour équiper au mieux vos enfants.

Finally a range of children's ski wear at Bréchu Sports. Patagonia, Degré 7 and Schöffel to keep your kids warm.

Bréchu Sports, C.C. Prélong, Villeneuve

CHARLET

Ce bracelet chaîne diamantée est à porter en toute occasion, au quotidien ou pour les grands événements de la vie.

This bracelet with a diamond chain can be worn for any occasion, for everyday use or big life events.

Bijouterie Frojo, Marseille, Saint-Tropez, Val d'Isère, charlet-bijoux.com

CLASSIC ALL BLACKS

Donnez un look sportif à votre silhouette avec la nouvelle casquette velours délavé marron. Son écusson Classic All Blacks Wanaka Camp sur le devant fait référence au célèbre lac néo-zélandais.

Get a sporty look with the new corduroy cap. The Classic All Blacks Wanaka Camp logo refers to the famous New Zealand lake.

Classic All Blacks, place centrale, Chantemerle

GOOD SCHI

Les rayons relativement petits de 14-16 mètres font du Belua un modèle polyvalent. C'est idéal pour les skieurs qui aimeraient faire du freeride.

The relatively short radius of 14-16 metres makes BELUA an all-round model, ideal for those interested in freeride skiing.

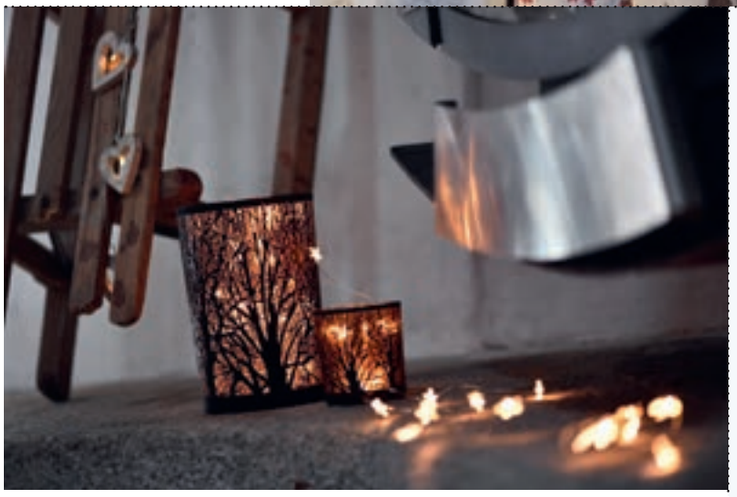
Sports'Mountain Sport 2000, place de l'Aravet, Villeneuve

AMBIANCE DES CIMES

Des rideaux, des tissus, des confections ! Un très large choix de rideaux prêts à poser, mais également du sur-mesure, proposé à Ambiance des Cimes.

Curtains and textiles. A very wide range of ready-made or made-to-measure curtains and drapes.

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



LA GOUSTARINE

L'annexe « Gousta Casa » 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 petits.

The annex 'Gousta Casa' can provide the necessary retail therapy for you, with a good range of home décor items like throws and tablecloths, but also pottery, jewellery and children's toys.

La Goustarine, allée des Boutiques, Chantemerle

ATOMIC

La chaussure de randonnée Blackland Carbon possède une coque renforcée, une languette rigide et un chausson assurant un maintien ferme et une bonne performance pour toutes les descentes.

The ski touring boot Blackland Carbon has a reinforced shell, stiff tongue and an inner boot ensuring good support also for skiing downhill.

Wiiski, Pré Chabert, Le Monêtier-les-Bains

CLASSIC ALL BLACKS

TOUT LE SPORTSWEAR DES ALL BLACKS

HOMME • FEMME • JUNIOR

Retrouvez nos collections complètes
dans notre boutique

NEW ZEALAND RUGBY SPIRIT
À SERRE CHEVALIER

Place centrale St-Chaffrey, Chantemerle - tél. : 04 92 51 72 61

New Zealand RUGBY UNION
OFFICIAL LICENSED PRODUCT

WWW.CLASSIC-ALL-BLACKS.COM

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 MONÊTIER-LES-BAINS

WWW.RESTAURANT-SERRE-CHEVALIER.COM

Ambiance des CIMES
LIVING YOUR HOME
ameublement
décoration
art de la table
linge de maison
créations
Les Chapelets 05330 St Chaffrey 04 92 22 30 65
www.ameublement-deco-serre-chevalier.fr
eva solo
fatboy
BLACKPEUF
codkut

KARI TRAA

La marque norvégienne de sportswear et sous-vêtements sexy, chauds et colorés. Encore plus de choix cette saison !

The Norwegian brand with sportswear and hot underwear, both warm and colourful. Even more to choose from this season!

Bréchu Sports CC Prélong, Villeneuve

DUBOS HARMONY

Pour soigner votre décoration. Venez découvrir la collection de la marque.

Add to your home interior with something from this brand's collection.

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

WATTS

Un style vitaminé pour cette veste Syken all mountain. Associée au pantalon Ghost, elle ne vous laissera pas passer inaperçu !

Bright colours for this Syken all mountain jacket. Match it with a pair of Ghost trousers and you will not go past unnoticed!

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

TONI SAILER

La nouvelle veste Melissa donne une silhouette très sportive tout en gardant une ligne très féminine.

The new jacket Melissa has a sporty look with a feminine cut.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

SIDAS

PU Classic chaussons injectés. Le meilleur du 100 % sur mesure. Le meilleur compromis confort-tenue 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

LANGE

Les chaussures de la gamme Freetour sont les premières chaussures de Lange pour la pratique du freeride et du Freetouring, combinant le meilleur de Lange en performance tout en proposant un bon niveau de marche et de légèreté.

The boots from the Freetour range are the first Lange models made for freeride and freetouring, combining the best of Lange performance with lightness and walkability.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

SCARPA

Très attendue, la nouvelle chaussure de ski alpinisme Alien RS va combler les skieurs les plus exigeants. Scarpa y intègre tout son savoir-faire avec ses plus belles technologies.

Much awaited, the new alpinist ski boot Alien RS will satisfy even the most demanding skiers. It is a combination of Scarpa's know-how and top technology.

Alpimat, rue des Couteliers, ZA Briançon

FUSALP

La veste de ski CARLO est issue d'un tissu technique imperméable et respirant. L'isolant thermique garantit un apport de chaleur constant. La coupe ajustée est confortable grâce aux empiècements en matière softshell extensibles.

The CARLO ski jacket is made in a technical material both waterproof and breathable. The heat insulation guarantees regular warmth. The fitted design is comfortable thanks to pieces of extensible softshell fabric.

Sport 2000 Luc Alphand, Chantemerle et Villeneuve

SIDAS

Pack tout-en-un avec deux batteries et une paire de semelles chauffantes One3 Set. Jusqu'à 6 h de chauffe d'une chaleur adéquate, douce et constante. Les semelles sont prémoulées en 3D pour un soutien et un amorti du pied optimum.

Pack with two batteries and a pair of heated soles. Up to 6 hours of comfortable, soft and regular heat. The soles are shaped with 3D and provide exceptional support and cushioning.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

SAVE THE DUCK

Simple et pratique à replier et à transporter partout avec vous, même dans votre sac à main. De poche et confortables, elles sont idéales pour être emportées dans vos bagages, quelle que soit la destination ou l'occasion.

Easy and practical to fold up and take wherever you go, even in your handbag. Comfortable and pocket-sized, they are ideal to fit in your luggage for all destinations and occasions.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

SNOWLIFE

Gamme de gants Compétition Snowlife. Avec leur ergonomie et leur coupe étroite, ils offrent une protection et une chaleur optimale. Disponibles en plusieurs tailles.

Competition Snowlife gloves. With ergonomic and fitted design, they offer both protection and warmth. Available in several sizes.

Sport Confort, rond-point du vieux Téléphérique, Chantemerle

ODLO

Parfait pour la pratique du ski, ce sous-vêtement Blackcomb Evolution Warm sans couture assure un transfert d'humidité optimal et une parfaite isolation thermique grâce à ses zones techniques. Confort ultime sur la peau et design unique.

Perfect for skiing, the Blackcomb Evolution Warm seamless underwear ensures optimal evacuation and perfect heat insulation thanks to its technical zones. Comfortable against the skin and a unique design.

Odlo Store, route du Téléphérique, Chantemerle

BRASSERIE DES GRANDS COLS

Présente depuis 1998 à Briançon des bières légères et désaltérantes. Blondes, ambrées, blanches et aromatiques au génépi et au serpolet. Et en 2017, la gamme s'est étoffée avec des bières de dégustation : la Grivoise, la Dahu et d'autres en préparation…

In Briançon since 1998 with light and refreshing beers. Lager, ale, white beer and flavoured with genepi or wild thyme. In 2017, the range has been extended with gourmet beers like the Grivoise and the Dahu, with more to come…

Brasserie des Grands Cols, 5, avenue du Dauphiné, Briançon

SIDAS

Proheat Socks, chaussettes chauffantes. Fini le froid aux pieds dans les chaussures de ski. Pour tous 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

Nous préparons, vous profitez !

HM

CONCIERGERIE DE LUXE

+33 6 12 97 56 48 contact@home-montagne.com

BLACK CROWS

Le ski de randonnée Ova Freebird a été complètement retravaillé. La marque française propose, dans sa gamme ski de randonnée Freebird, cette version 85 mm : un allié dans toutes les conditions de neige.

The Ova Freebird touring ski has been completely revamped. The French brand has included this 85mm version in their Freebird touring ski range: suitable for all snow conditions.

Alpimat, rue des Couteliers, ZA Briançon

ENERGIAPURA

Gamme de sacs Energiapura. Idéale pour le transport et le rangement de votre matériel. Disponibles en plusieurs contenances.

Energiapura bags. Ideal for carrying and storing all your equipment. Available in several shapes and sizes.

Sport Confort, rond-point du vieux Téléphérique, Chantemerle

HERO SEVEN

Inspiré des années 1950, un t-shirt à la coupe ajustée pour parfaire votre silhouette.

Inspired by the 1950s, this fitted t-shirt will add to your look.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

ODLO

Légère et très douce grâce à sa membrane en Pertex®, la veste doudoune Cocoon X offre une isolation thermique élevée contre les chutes de température. Garnissage en duvet de canard et déperlance optimale.

Light and very soft thanks to its Pertex® membrane, the Cocoon X puffa jacket is highly cold-resistant. Stuffed with duck down and water repellent.

Odlo Store, route du Téléphérique, Chantemerle

SIDAS

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

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

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

MILLET

Sur les hauts plateaux, en marche d'approche ou en transit urbain, la veste LD Dual Iceland Wool Hoodie d'isolation hybride femme séduira les trekkeuses et randonneuses par sa vision moderne de la thermicité.

On high plateaus, hiking up the mountain or even travelling through town, the LD Dual Iceland Wool Hoodie women's jacket with hybrid insulation is ideal for hikers and ski tourers. Both warm and modern.

Chabre Sports Sport 2000, résidence Le Chateau, Route de Grenoble, Le Monêtier-Les-Bains

www.melquiondsports.com

JULESMELQUIOND

© Esquiss

STÖCKLI

La passion se retrouve dans l'ADN de chaque ski fabriqué à la main. Aucun compromis en termes de qualité, de matériaux et de performance ; le tout doublé de savoir-faire et de tradition.

You will find pure dedication in the DNA of each handmade ski. Absolutely no compromise in terms of quality, material or performance and produced with skill and tradition.

Bréchu Sports CC Prélong Villeneuve

CLASSIC ALL BLACKS

Maillot Superheavy weight matelassé, brodé sur la poitrine et le bras, motifs rappelant la Nouvelle-Zélande. La marque rugby offre un polo de qualité, dans l'esprit du jeu néo-zélandais.

Quilted Superheavy weight shirt with embroideries on the chest and sleeves in a New Zealand motif. The rugby brand has created a top quality shirt in the All Blacks game spirit.

Classic All Blacks, Place centrale, Chantemerle

ICELANTIC

Marque faite à la main, à Denver, Colorado. Une belle fabrication, un superbe design par des artistes, c'est le style de produit que l'on ne trouve que chez Krakatoa !

Handmade in Denver, Colorado. Great manufacturing and superb designs by artists, it is the type of product you can only find at Krakatoa!

Sport 2000 Krakatoa, Le Prorel, Briançon

LA SPORTIVA

Les rango Ice Cube GTX reprennent le chaussant de la Gamme Trango et y ajoutent une guêtre et un confort thermique pour évoluer dans les meilleures conditions par temps froid.

The Trango Ice Cube GTX has an added gaiter and extra heat protection for great comfort even in very cold weather.

Alpimat, rue des Couteliers, ZA Briançon

SAVE THE DUCK

Un look sophistiqué pour cette doudoune. Pratique et compacte, elle peut être facilement transportée avec son sac. L'oie a été remplacée par une technologie de pointe, Plumtech® : plus chaud, plus respirant et plus léger.

A puffa jacket with an elegant look. Practical and compact, it easily fits into its own storage bag. The goose down has been replaced by Plumtech®: warmer, lighter and more breathable.

Jules Melquiond Sports, allée des Boutiques, Chantemerle

TECNICA

La Mach 1 110 MV est une chaussure performante qui offre un volume confortable pour un flex de 110. Le chausson, la coque et la semelle sont conçus avec la technologie C.A.S (Custom Adaptive Shape), pour de nombreuses possibilités de personnalisation et un confort optimal.

The Mach 1 110MV is a high-tech boot with great comfort and a flexibility of 110. Made with CAS (Custom Adaptive Shape), it offers a multitude of personal adaptation possibilities and optimal comfort.

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

Arpin
1817
JULESMELQUIOND
www.melquiondsports.com
© Esquiss

22
27
ATOMIC

Grand Prix de Serre Che, le retour

Disparu depuis trente ans, le Grand Prix de Serre Chevalier, événement haut en couleur de snowboarders, a fait son retour l'hiver dernier dans un format multiglisse, moderne, sans toutefois renier ses origines et son esprit emprunté aux années fun ! Piqûre de rappel avant l'édition du 17 mars 2018.

Sur la ligne de départ du parcours des Doux, les joyeux binômes, déguisés et casqués, s'élancent pour une course ludique et sportive.
On the starting line with the Mellow, in fancy dress and helmets. A happy atmosphere for a fun race.

Samedi 18 mars 2017, 9 heures du matin, arrivée du téléphérique de Chantemerle, jour blanc. Enfin, pas si blanc. Certes, la météo est boudeuse, l'horizon bouché, le brouillard à deux doigts de noyer le domaine skiable. Mais, à 2491 mètres d'altitude, la foule colorée se moque des caprices du ciel et lui exhibe crânement ses tenues fluo siglées années 1980. *« Ça aurait été mieux sous le soleil, mais on s'en fiche, on va quand même se régaler ! »,* assure l'un des 800 participants de ce Grand Prix de Serre Chevalier, déguisé en vache. Seule une tornade aurait, semble-t-il, fait renoncer organisateurs et conquérants du trophée des « dingues et des doux ». Plus de trente ans que la vallée et ses fidèles attendaient le retour de cet événement que d'aucuns n'hésitent pas à qualifier de « mythique » ! À l'heure de la sacralisation du vintage et de la tendance revival, la « course la + folle du pays ! » fait recette, et pas uniquement chez les nostalgiques d'un temps révolu…

DERBY POUR TOUS

Sur la crête de départ du parcours des « dingues », les lignes à quatre s'enchaînent. « Droit dans le pentu », skieurs, snowboarders, télémarkeurs, monoskieurs s'élancent dans un mur de bosses à vous démonter les rotules. Certains sont venus de Grenoble, d'autres de Marseille, ceux-là de Saint-Étienne. Des familles, des bandes de copains, des étudiants, des mordus de glisse, des fanas de Serre Che, des cinquantenaires qui se souviennent des premières éditions : *« Une folie furieuse que je ne suis pas prêt d'oublier. »* Francky Moranval, vainqueur de l'édition 87, Xavier Duport et Hervé Buisson membres de l'organisation de 1987 à 1989, Thierry d'Ornano l'instigateur du Grand Prix, non plus ! La preuve, ils sont là, équipés pour en découdre : *« Euh, peut-être pas quand même ! On va rien lâcher, montrer qu'on est toujours là, mais on va éviter la casse et laisser les jeunes se tirer la bourre ! »* (citation volontairement anonyme pour préserver l'aura de son auteur, NDLR) C'est que la prestigieuse équipe qui a écrit l'histoire du snowboard en lettres dorées s'apprête à vivre une journée de glisse aussi épique que sportive ! Régis Rolland – le boss quoi ! –, la vedette des films *Apocalypse Snow*, le précurseur de ce qu'on appelait à l'époque « le surf des neiges », se marre avec Bernard Casagrande, le dernier gagnant du Grand Prix, en 1989 donc. *« Il remet son titre en jeu, pas de la blague après tant d'années ! »* Jean Nerva, Serge Dupraz, Denis Bertrand, la crème du snow, ➤➤➤

Plus de trente ans que la vallée et ses fidèles attendaient le retour de cet événement que d'aucuns n'hésitent pas à qualifier de « mythique » !

Que serait l'événement sans un traditionnel kikafaitplouf ? Entre potes ou en famille, tout le monde est venu pour fêter la glisse, se challenger et rigoler.
The competition ends with a splash! Groups of friends and families joined in for a fun, challenging day on the slopes and a celebration of snow sports.

RESTAURANT D'ALTITUDE
SELF -SNACK - BAR

Nouvelle carte & déco

UNE ESCALE POUR LES GOURMETS

Le Bivouac
DE LA CASSE
SERRE CHEVALIER VALLÉE 2300 M

© Atelier Itrane 04 92 20 32 61

SOMMET DU TÉLÉSIÈGE DE LA CASSE DU BŒUF
VILLENEUVE
ACCÈS SKI ET PIÉTONS
RÉSERVATION 04 92 24 87 72

➤➤➤ taille la bavette – ils doivent causer peuf et matos – avec les kings d'aujourd'hui : Monsieur le médaillé olympique Pierre Vaultier et le trublion des airs, roi du parapente extrême, Jean-Baptiste Chandelier. C'est pas le tout mais faut y'aller ! *« On n'est pas là pour acheter du terrain »,* pour parler jargon de stade de slalom ! Le parcours des «dingues» n'est pas une promenade de santé : après le champ de bosses, le boardercross pimenté, le slalom gênant, l'arrêt Génépi, le couloir Jackson et la mega descente des vallons de la Cucumelle jusqu'au Chazelay. Les cuisses s'en souviendront…

Le Grand Prix de Serre Che est avant tout une superbe fête de la glisse, version décomplexée. Que l'on soit là pour s'amuser ou pour se challenger, l'esprit «fun» est partout !

Le parcours des Dingues porte bien son nom : du dénivelé, des bavantes, des bosses, de la sueur, le ski version sport d'endurance et de grosses cuisses.
The Crazy race definitely deserves its name, with a big vertical drop, steep gradients, moguls and lots of physical effort. Skiing for the brave (with strong legs).

Côté parcours des «doux», le carnaval a débuté ! Les vagues de dix concurrents grimés du casque aux spatules, se succèdent pour glisser, après une série de whoops, vers le «canyon de la mort» puis le Funnycross en haut du Prorel, la course aux Bonbecs et au final le water slide, plus communément appelé le Kikafaitplouf ! On l'aura compris, le Grand Prix de Serre Che est avant tout une superbe fête de la glisse, version décomplexée. Que l'on soit là pour s'amuser ou pour se challenger, pour rigoler ou jouer le chrono, l'esprit «fun» est partout en cette journée, rapport aux origines de la course !

COUP D'ŒIL DANS LE RÉTRO

Il était une fois Serre Chevalier, la station… «des doux et des dingues» ! Le slogan des années 1980 de la belle haut-alpine en disait long sur sa personnalité. Bandeau dans les cheveux, combinaison rose ou jaune, lunettes vert pomme ou blanche, le «fun» coulait dans les veines de ceux qui écrivaient une des premières pages de l'histoire de ce qui était alors considéré comme une pratique alternative : le snowboard. Esprits grands ouverts, ils défrichaient des territoires interdits, dépassaient les limites bordées de

piquets rouges et bleus, s'affranchissaient des fuseaux, permettaient aux vagues de l'océan de rouler sur les pentes enneigées des Alpes. Une petite révolution bouillonnante, explosive et décalée secouait le landerneau du ski… Leard Hamilton enfilait des tubes à Hawaï, quand d'autres taillaient des courbes spectaculaires dans des champs de neige immaculée. C'était «cool»! Tout était «cool», «trop», «fun», «barré», «dingue». Comme si la vie était une énorme fête… ponctuée de rassemblements festifs comme le Grand Prix de Serre Chevalier ou le Derby de la Meije.

Ces pionniers aux tempes grisonnantes slalomant désormais entre 50 et 60 bougies gardent l'étincelle pétillante au fond de leurs iris. Celle qui dit sans le dire : *«Je suis encore partant, toujours prêt pour l'aventure!»* Alors forcément, quand Gaylord Pedretti, le p'tit de la famille né à Serre Chevalier en 1981, leur a annoncé son souhait de relancer ce fameux Grand Prix englacé depuis 1990, la flamme s'est immédiatement embrasée. Et ils ont dit oui, à l'unanimité!

«Lorsque SCV Domaine skiable m'a contacté pour me proposer de réfléchir à la création d'un événement à Serre Chevalier, chez moi, j'ai tout de suite pensé au Grand Prix», ➤➤➤

ALLIEY

Hôtel de charme
Restaurant à vin
Résidence Hôtelière
Spa montagne

Spa
et piscine
chauffés, soins
et massages

Lits
douillets,
repos
au sommet

Petit
dejeuner
gourmand

Cuisine
bistronomique
et vins
d'auteurs

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

La station « des doux et des dingues ». Le slogan des années 1980 de la belle haut-alpine en disait long sur sa personnalité.

➤➤➤ raconte Gaylord, fondateur en 2003 de l'agence Like That à Annecy. *« L'idée,* poursuit-il*, était d'imaginer quelque chose de moderne, mais avec les valeurs de Serre Che, en puisant dans ses racines. Inventer une version actuelle et revisitée du Grand Prix avait du sens en associant ceux qui avaient fait sa légende et les nouvelles âmes d'aujourd'hui. »* Gaylord et son équipe retroussent leurs manches. Le domaine skiable (et pour un tiers l'Office de Tourisme) porte financièrement et matériellement le projet. La station se mobilise peu à peu. Avant même le jour J, l'opération est déjà un succès. L'annonce du Grand Prix a fait le buzz sur la toile, les places sont prises d'assaut. *« Cinq jours avant la course, on en a ajouté 100 supplémentaires, elles sont parties en une heure… »* La station bruisse et s'excite : *« – T'es inscrit chez les dingues ou les doux ?*; *– Tu connais pas quelqu'un qui cherche un coéquipier ?*; *– Je suis dégoûté, je n'ai pas de place. »* La position de recul de l'observateur magnanime lui fera dire que la station attendait « quelque chose » pour se fédérer et se rassembler. Le Grand Prix pourrait-il être cette locomotive ? Un effet levier pour se remobiliser et construire l'avenir ensemble ? Un phénomène pour amorcer l'écriture collective d'une stratégie commune de développement ? En tout cas, l'envie de surfer sur cette dynamique est porteuse et partagée. L'édition 2018 (17 mars) va sans aucun doute confirmer l'essai. Et rappeler une fois de plus que la station des doux et des dingues en a encore sous la semelle, fartée de préférence ! Sur les carres, Serre Chevalier n'est plus une belle endormie. Et l'on s'en réjouit. ■

Texte : Marie-Stéphane Guy | **Photos :** DR

Dans les années 1980, le Grand Prix de Serre Che symbolisait la « station des doux et des dingues », slogan assumé de la fun vallée.
In the 1980s, the Serre Che Grand Prix embodied the spirit of the "resort for the crazy and the mellow", their slogan at the time.

Réalisation des travaux

MA Rénov'

Spécialiste en Rénovation

06 88 72 62 22 - mallory.rival@gmail.com

Serre Che Grand Prix - the Return

Forgotten for 30 years, the Serre Chevalier Grand Prix was a colourful event for snowboarders that came back last winter in a new form. Now open to all disciplines and resolutely modern, it has kept its original fun and wacky atmosphere! Find out more and look forward to March 17th 2018.

Saturday, March 18th, 2017 at 9am at the top of the Chantemerle cable car. It's a white out. Well, kind of. The weather is dire, with a thick fog descending on the ski slopes. But at 2491m elevation, the crowd is of a sunny disposition; all dressed up in their colourful 1980s style ski wear. "It would have been nice with some sun, but it doesn't matter, we're still going to have such a great day!" says one of the 800 participants in the Grand Prix de Serre Chevalier. He's dressed up as a cow. Only a serious storm could have stopped the organisers and contestants doing this race for "the crazy and the mellow". Fans of this "legendary" race have waited for nearly thirty years for the event to take place again! Thanks to the popularity of vintage items and revival trends, the "craziest race around!" has hit the mark.

A DERBY FOR EVERYONE

At the starting line for the 'crazy' race, the participants set off four by four in quick succession, straight into a steep mogul field. Some have come from Grenoble, Marseille or other French cities. Families, groups of friends, students, Serre Chevalier regulars, and also fifty-year-olds who remember the original event: "They were crazy times – I'll never forget!" Francky Moranval won the event in 1987, Xavier Duport and Hervé Buisson were part of the organisation from 1987 to 1989, and Thierry d'Ornano was the one who launched the event in the first place – they also remember. All four are ready to set off in the race. "We're not here to win. We won't give anything away, we'll show that we're still skiers, but we'll let the new generation fight for the podium!" The old generation was very much part of writing snowboarding history. Other legends present were Régis Rolland, the star of the 'Apocalypse Snow' movies, and Bernard Casagrande, the last person to win the Grand Prix in 1989. "He's coming to defend his title, no joke even after all these years!" The snowboarding pioneers are chatting with the kings of today: Olympic medallist Pierre Vaultier and extreme paraglider Jean-Baptiste Chandelier. It's time to go! "We didn't come to look at the land," as they say in ski racing. The 'crazy' race isn't exactly a walk in the park. After the mogul field, there's a boardercross, some slalom gates, a Genepi stop, the Jackson couloir and a long run down the Cucumelle to the Chazelay. Some might get sore legs…

For the 'mellow' race, there's a real carnival atmosphere! Dressed up from helmet to ski tips, they set off in groups of ten, going through 'the canyon of death', the Funnycross, the Sweetie run and they end up on the water slide, called Kikaféplouf (who-done-a-splash)! As you can tell, the Serre Chevalier Grand Prix is above all a really laid-back ski festival. The participants came for a laugh, as a challenge, to have fun or to beat someone's time, but everyone just had a great day out, just like in the original race.

LOOKING BACK

Once upon a time, Serre Chevalier was for… 'the crazy and the mellow'. This slogan used in the 1980s tells us a little about what it was like then. Headbands, pink or yellow ski-suits, green or white sunglasses – it was the typical look for those who were part of the beginning of snowboarding, considered a marginal sport at the time. With open minds, they went into inaccessible territory, outside the pisted areas, started competitions and it was as if the whole surf community had come to the mountains and brought the ocean with them. It was a small revolution that was rocking the ski world… Laird Hamilton was doing tubes in Hawaii, while some were leaving spectacular tracks in fields of virgin snow. It was 'cool'! Life was a party, peppered with festive events like the Serre Chevalier Grand Prix or the Meije Derby.

These snowboarding pioneers now have greying temples, but their eyes have kept a malicious sparkle, saying: "I'm still around, always ready for an adventure!" So, when approached by Gaylord Pedretti, who was born in 1981 in Serre Chevalier, about getting them onboard for a new version of the Grand Prix, they all said yes immediately. Gaylord runs the eventing agency Like That in Annecy, and the ski area contacted him to create something for them. He immediately thought of the Grand Prix. "The idea was to create a modern event based on the Serre Chevalier spirit. A new version of the Grand Prix made sense, if it included those who were there at the time as well as new talent." They start organising the event, with financial and logistic support from the ski area. The whole resort starts getting involved, backing them up. Even before the big day, the event was a success. The Grand Prix created a buzz on the web and tickets were soon sold out. "Five days before the race, we added another 100 places, they were gone in less than an hour…" In the resort, the event is the talk of the town. "Have you signed up with the crazy or the mellow? Do you know of anyone looking for a team-mate?" It seems people in the resort had perhaps been looking for "something" to bring everyone together. What if the Grand Prix was a trigger for building a common strategy for development? For sure, the success of the event made everyone want more of the same, and so the race will be back in 2018. And show everyone that Serre Chevalier is no longer a sleeping beauty. We love it... ■

Restaurant

uniquement le soir, sur réservation

Le Refuge

Spécialités de montagne

45 rue de la Guisane 05240 Villeneuve La Salle
04 92 24 78 08 • 06 14 71 83 90 • 06 03 44 67 68

© Atelier ferme 04 92 20 32 61 - Photo non contractuelle

L'épicerie

Raffiné & Gourmand

Confitures maison - Fromages de montagne - Fondues - Plateaux raclettes
Charcuteries - Rôtisserie - Miels de la région - Cave à vins - Spiritueux - Champagnes

21 rue de la Guisane 05240 Villeneuve La Salle • 04 92 24 83 89 • 06 03 44 67 68

Shooting

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.

BOGNER

Jules Melquiond Sports,
Allée des Boutiques,
Chantemerle

Photos : Pascal Simonin I www.pascalsimonin.com
Décors : Carré Blanc

DOT OUT

Jules Melquiond
Sports,
Allée des Boutiques,
Chantemerle

TONI SAILER

Jules Melquiond
Sports,
Allée des Boutiques,
Chantemerle

LANGE

Jules Melquiond
Sports,
Allée des Boutiques,
Chantemerle

www.melquiondsports.com

BE ONE WITH YOUR GOAL*

RX 120

La nouvelle gamme RX s'adresse à des skieurs experts ou confirmés recherchant une chaussure performante et confortable pour une pratique du ski polyvalente piste et hors piste. Déclinée des modèles Coupe du Monde la gamme RX est disponible en 2 largeurs : 100 mm et 97 mm (Low Volume).

JULESMELQUIOND

LANGE

© Esquiss

photo © Roger Grutter / *Ne fait qu'un avec ton objectif

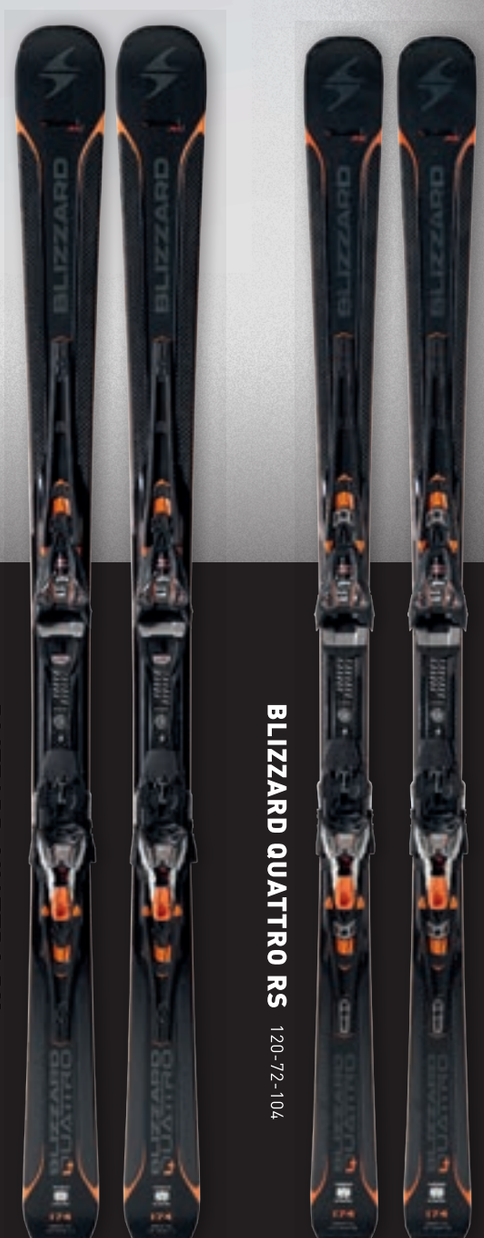
FREE TO MAKE YOUR MARK

COLLECTION BLIZZARD QUATTRO 2017-2018

—

Blizzard Quattro est une collection de skis hautes performances, conçus avec nos technologies de pointes. Un accord parfait entre **stabilité**, **précision**, **agilité** et **contrôle** pour une expérience unique.

BLIZZARDSPORTS.COM



BLIZZARD

CLASSIC ALL BLACKS

Place centrale,
Chantemerle

極度乾燥(しなさい)

Superdry Snow

SERRE CHEVALIER:
ROUTE DE GRENOBLE
05220 LE MONETIER LES BAINS

ROSSIGNOL

Sport 2000
Luc Alphand,
Chantemerle
et Villeneuve

ODLO

Odlo Store,
Route du téléphérique,
Chantemerle

SKI à de mieux

à Serre Chevalier, C'EST...

SPORT 2000

Serre Chevalier Vallée

Luc Alphand

conseiller technique

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

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

Krakatoa Briançon

Télécabine du Prorel
Av. René Froger
05100 Briançon

04 92 23 41 45
info@krakatoa.fr

Luc Alphand Chantemerle

Place
du Téléphérique
05330 Chantemerle

04 92 24 16 69
sp2000.1350@orange.fr

Sport's Mountain Villeneuve

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

04 92 24 85 50
damien.philippe741@orange.fr

Luc Alphand Villeneuve

6 ch. de l'Oratoire
05240 Villeneuve

04 92 24 84 81
sp2000.1450@orange.fr

Chabre Sports Monêtier

Résidence Le Château
Rte de Grenoble
05220 Le Monêtier les Bains

04 92 24 44 56
chabre.sports@wanadoo.fr

RÉSERVATION EN LIGNE / BOOK ONLINE
location-ski-serre-chevalier.fr

SUPERDRY

Superdry Store,
Route de Grenoble,
Le Monêtier-les-Bains

confiance service conseil qualité

BRECHU
SPORTS

DEPUIS 1969

Famille Alphand,

le ski en héritage

Dignes et fiers héritiers de leur champion de père Luc Alphand, Estelle, Nils et Sam continuent de porter haut sur les podiums leur patronyme et leur passion commune pour le ski de compétition. Combatifs et déterminés à graver leurs traces sur les stades de slalom du monde entier, ils mènent désormais bataille dans la cour des grands. Rencontre avec la douée descendance Alphand.

Dans la famille Alphand on connaît bien évidemment le père, Luc dit «Lucho», 52 ans, au parcours sportif plus que remarquable. Ancien skieur au palmarès impressionnant, il est à ce jour le dernier français à avoir remporté le «gros globe de cristal» en terminant à la première place du classement général de la Coupe du monde toutes disciplines confondues en 1997. Avant lui, seul Jean-Claude Killy avait fait de même trente ans plus tôt. Une légende du ski alpin, mais pas que. Après avoir remisé les skis de course, Luc Alphand s'est pris de passion pour le sport automobile jusqu'à gagner le rallye Paris-Dakar en 2006! Si l'émérite sportif a pris sa retraite de compétiteur, son trio de choc perpétue la tradition familiale. La relève semble bien enclenchée grâce à Estelle, Nils et Sam qui évoluent sur le circuit européen et international. Une fratrie soudée et attachante, cultivant une seule et même passion qui combine l'amour de la glisse à un esprit de compétition inébranlable. Admiratifs des résultats de leur père ils restent néanmoins bien déterminés à tracer leur propre trajectoire afin d'inscrire à leur tour leur patronyme sur les plus hautes marches des podiums.

The Skiing Genes of the Alphand Family

Proud and worthy heirs to ski champion Luc Alphand, his children Estelle, Nils and Sam are all passionate about competitive skiing. Competitive and focused, they are now on the international circuits. Meet the talented Alphand trio.

In the Alphand family, Luc, 52, is the most well known with a great sports career to his name. With impressive skiing results, he was the last French skier to win the Crystal Globe, after getting the top ranking, all disciplines accounted for, in 1997. Only Killy had done it before him, thirty years earlier. Luc is a big name in Alpine skiing, but that's not his only achievement. After his ski career, he started motor racing and won the challenging Paris-Dakar race in 2006! He no longer competes, but the family tradition is kept alive. Estelle, Nils and Sam are all three on the European and international circuits. The three siblings are close and driven by the same passion for skiing and competition. Although they admire their father's achievements, they are well determined to write their own Alphand skiing history at the top of the charts.

➤➤➤

➤➤➤

Estelle, 22 ans - Chef de bande

DISCIPLINES : GÉANT ET SLALOM

Aînée du trio au caractère bien trempé, Estelle est l'un des grands espoirs du ski alpin. Déterminée et indépendante, elle sait ce qu'elle veut et se donne les moyens d'y arriver, peu importe le travail à fournir. *« Nous avons débuté le ski sur les pentes adjacentes à l'hôtel familial de Serre-Chevalier, je devais avoir trois ans, et je n'ai depuis cessé de me passionner pour ce sport. Aussi loin que je me souvienne, j'ai toujours voulu faire du ski de haut niveau. »* Après un parcours « traditionnel » au sein du club de ski de la vallée de Serre-Chevalier, elle va rapidement obtenir de bons résultats et se faire remarquer. Elle intègre l'équipe de France en 2011, puis devient porte-drapeau de la délégation tricolore aux 1ers Jeux olympiques de la jeunesse d'hiver en 2012 à Innsbruck, en Autriche, et remporte le titre en super-G à seulement 17 ans.

La saison 2017/2018 est synonyme de renouveau pour Estelle qui a décidé de poser ses valises en Suède, pays de Anna-Karin, sa mère, et courra désormais sous la bannière de la Fédération suédoise. *« Ce qui m'était proposé au sein de la Fédération française de ski ne me convenait plus. Ça va me rebooster, me permettre de mettre en place un nouveau projet et de nouveaux objectifs. »* Un coup dur pour la FFS, mais une nouvelle opportunité pour la jeune skieuse en quête de résultats et de sacre.

Le ski français perd une de ses prometteuses athlètes… Estelle courra désormais sous la bannière de la Fédération suédoise, pays de sa mère Anna-Karin.

Estelle, 22 - Leader of the gang

DISCIPLINES: GIANT SLALOM AND SLALOM

The eldest in this colourful trio, Estelle is one of the great future talents in alpine skiing. Determined and independent, she knows what she wants and works hard. “We started skiing on the slopes behind the family hotel in Serre Chevalier, I was maybe three, and I’ve been hooked on the sport ever since. As far as I can remember, I wanted to be an elite skier.” She joined the Serre Chevalier ski club at a young age and soon got great results, standing out above the rest. She joined the French team in 2011, was the flag-bearer in the 1st junior Olympics in Innsbruck, 2012, and won the super-G gold medal at the age of 17.
The 2017/2018 ski season is a new start for Estelle who has decided to pack her bags and move to Sweden, where her mother Anna-Karin is from. She now competes for Sweden. “What was offered for me at the French federation no longer matched my expectations. I hope to find fresh motivation and set new goals.” Tough for the French team, but a new opportunity for this young skier who is looking for results and success.

➤➤➤

➤➤➤

Nils, 21 ans - Casse-cou

DISCIPLINES : DESCENTE, SUPER G

Ce qui frappe d'emblée c'est la ressemblance avec son père. Nils ne peut en effet nier sa filiation, ni sur le plan physique ni au niveau du caractère. Le jeune homme a un gros tempérament, il s'engage et skie à l'instinct, c'est un vrai descendeur. Tombé dans la marmite depuis tout petit, il a suivi le même parcours que sa grande sœur et s'est investi à 100 % dans la discipline. Pour le moment il s'épanouit dans ce sport et ça lui réussit plutôt bien, puisqu'il a terminé la saison précédente de façon phénoménale en devenant Champion du monde junior 2017 à Are en Suède sur l'épreuve du Super G. *« Depuis mes premiers virages il me semble que tout s'est enchaîné très naturellement, on a tous les trois eu envie de faire de la compétition et de persévérer dans ce sport qui nous passionne. »*

Jusqu'ici membre du Comité Alpes Provence, Nils vient d'intégrer la Fédération française de ski et c'est plus motivé que jamais qu'il entame cette nouvelle page blanche, déterminé à faire briller son nom. Son meilleur souvenir ? Sa semaine au Championnat du monde juniors et sa première Coupe du monde en finale à Aspen aux USA. *« J'ai fini dernier, mais ça a été pour moi une super expérience ! J'ai couru en présence des meilleurs mondiaux, ça m'a permis de me mettre dans le bain de ces grandes compétitions, de me confronter aux plus grands skieurs du moment. »*

Champion du monde junior de Super G, en 2017, à Are en Suède, Nils, plus motivé que jamais, vient d'intégrer la Fédération française de ski.

Nils, 21 - The daredevil

DISCIPLINES: DOWNHILL AND SUPER G

The resemblance with his dad is striking. Nils doesn't just look like his father, but also seems to have the same type of personality. He has a strong character, goes all-in and skis on instinct, he's a real downhill skier. He followed the same path as his sister and is 100% committed to skiing. For the moment, things are going well and he ended last season brilliantly by becoming junior world champion in Are, Sweden, in the Super G event. "Ever since I first learned to ski, everything has just rolled on. All three of us wanted to compete and stick to this sport that we all love."

Nils has just joined the French ski team and it's with great enthusiasm that he is starting this new season, determined to make a name for himself. His best ski memory? The week at the junior world championships and his first world cup in Aspen, USA. "I finished last but it was a great experience! I raced with the best skiers in the world, it was an opportunity to see how these big competitions work and rub shoulders with the best skiers of the moment."

➤➤➤

L'Echaillon 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

➤➤➤

Sam, 20 ans - La force tranquille

DISCIPLINES : DESCENTE, SUPER G

Décontracté et blagueur, Sam n'en est pas moins appliqué dans son parcours sportif et scolaire qu'il mène avec panache. *« J'ai suivi le parcours scolaire traditionnel pour les sportifs de haut niveau de la région, c'est-à-dire : collège des Garcins en classe sportive à Briançon, puis lycée d'été d'Albertville, Pôle France ski. »* Actuellement en IUT Techniques de commercialisation à Annecy, il se réjouit d'un emploi du temps adapté qui conjugue à la perfection études et ski (trois mois de cours dans l'année puis le reste est dédié à la préparation physique et au ski. Un bac +2 en trois ans)

Présent sur le circuit de la coupe d'Europe la saison précédente avec pour objectif de rentrer en équipe de France, il s'est donné les moyens d'y parvenir et c'est dorénavant aux côtés de son frère et au sein de la FFS qu'il concourra. *« Mon premier souvenir de course est celui de la "Dede Orino", une petite compétition locale où je devais avoir 6 ans. J'ai tout de suite accroché et su que je voulais donner au ski une place très importante dans ma vie. »* Suite à des problèmes dorsaux qui l'empêchent de s'adonner au slalom et au géant, Sam se consacre depuis quelques mois à la vitesse et compte bien en faire son domaine de prédilection. ■

Texte : Julie Challier | **Photos :** Thibaut Durand et Agence Zoom

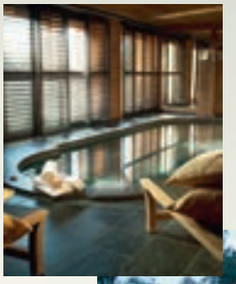
Issu du circuit Coupe d'Europe, Sam qui rejoint cette année le groupe vitesse de la Fédération combine compétition et IUT Techniques de commercialisation.

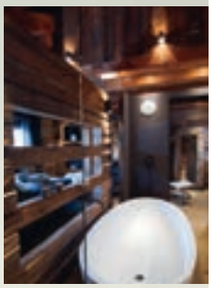
Sam, 20 - The steady force

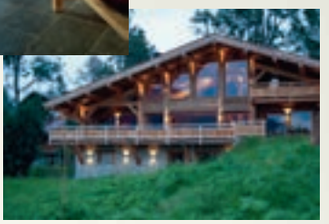
DISCIPLINES: DOWNHILL AND SUPER G

Laid-back and with a great sense of humour, Sam has also managed his sporting career and studies perfectly. "I went to the usual schools for elite skiers in the region: sports section in Briançon in secondary school, then summer college in Albertville with the French ski group." He is now taking a business course in Annecy, with an adapted curriculum that allows students to combine studies and ski competitions (3 months at school each year, and the rest for training and competing. It's a two-year undergraduate course over three years) Last year, he competed in the European Cup with the goal to get good enough results to join the French team. Thanks to a lot of hard work and dedication, he succeeded and will be competing alongside his brother. "My first ski race memory was the 'Dede Orino' race that I did when I was 6. I loved it straight away and wanted skiing to be an important part of my life." Due to back problems that stop him from doing slalom and giant slalom, Sam has focussed exclusively on the speed events in the past few months and is determined to get to the top in those disciplines.

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 : PMasclaux

www.chalets-bayrou.com
Tél. +33 (0)4 92 20 35 30

www.chalets-bayrou.ch
Tél. 0041 (0) 21 711 43 66

Chalets Bayrou

BRIANÇON | SUISSE | MEGÈVE

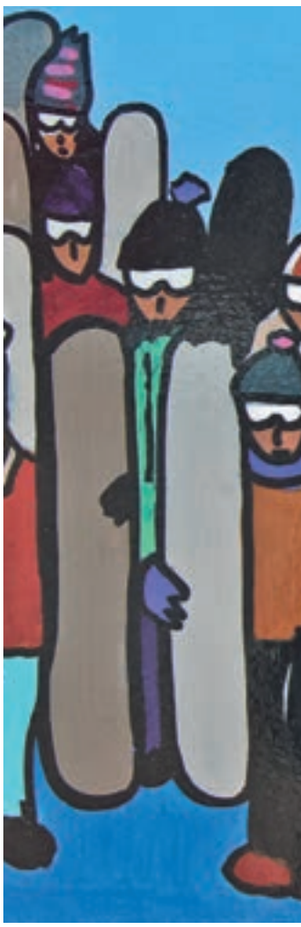
Chics filles

Décoratrices, chineuses de bon goût, créatrices d'élégance, sélectionneuses de jolies choses, alchimistes de l'art de vivre, Magali, Sandra, Marianne, Ingrid et Manou donnent le « la » de la tendance chic et décontractée de l'esprit Serre Che, des intérieurs des chalets aux dressings du Briançonnais. Journée de shopping en leurs délicieuses boutiques.

Tapis en vente à la boutique Un air de Famille.
Rugs available at Un Air de Famille shop.

Oh so chic!

Interior decorators, stylish up-cyclers, elegant designers, purveyors of good taste, alchemists of the art of living, Magali, Sandra, Marianne, Ingrid and Manou bring relaxed chic to Serre Che and Briançon's chalets and house interiors. A day shopping in≈their delightful boutiques.



Un Air de Famille

Depuis 2004, une sorte de cabanon de plage océanique s'est amarré sur les bords de la Guisane dans le vieux village de La Salle-les-Alpes. Une minuscule boutique qui contient pourtant tout un paradis. L'instigatrice et propriétaire de cet Air de Famille, Magali Alberto, a logé en ce condensé de raffinement tout son éclectique univers, sans limite ni frontière. De la déco, du prêt-à-porter, des bijoux, de la vaisselle, des accessoires de mode, du mobilier, des luminaires, du linge de maison… le tout sans pousser les murs ! Une prouesse chaque saison renouvelée pour cette juriste de formation qui développa, jadis, son goût pour le bel ouvrage et sa pertinence à saisir les tendances, dans le bureau de style grenoblois d'une marque de vêtements. Fil conducteur de ce charmant lieu : l'inattendu. *« Trouver des objets, des collections, des accessoires qui me surprennent, encore peu ou pas vus »,* telle est la devise de la chef d'orchestre de cette cohérente présentation de *« jolies choses ».* Un Air de Famille, c'est l'âme d'un appartement dont le décor *« idéal du moment »* évolue et se transforme au fil des mois, des envies et humeurs de sa créatrice qui cultive l'élégance, teintée d'un brin de fantaisie. Confirmation : *« Je n'ai pas l'impression de faire du commerce, mais plutôt d'ouvrir les portes de ma maison, d'inviter mes clientes, fidèles pour la plupart, chez moi. »* Sa boutique lui ressemble et vice-versa. Intuitive, Magali, en veille permanente sur le net, dans les salons, lors de ses voyages ou le nez dans les magazines, fonctionne au coup de cœur : *« La nouveauté doit me toucher. »* Sa clientèle a bien saisi le concept éditorial de son magasin ainsi que sa personnalité, sensible et artistique, et nombreux sont celles et ceux qui viennent ici chercher conseils pour décorer ou meubler leurs appartements ou chalets. *« Je suggère des produits, propose des accessoires, assortis les couleurs et les matières, recherche mobilier et luminaire, et me déplace quand cela est nécessaire. »* Une fonction de décoratrice d'intérieur qui l'enchante et sied à merveille à cette chineuse d'originalité et de bon goût.

Un Air de Famille
29, rue de la Guisane
05320 La Salle-les-Alpes
04 92 44 27 03

Since 2004, a hidden treasure trove has appeared on the banks of the Guisane in the old village of La Salle-les-Alpes. The tiny shop is crammed with a vast and eclectic array of decoration, clothing, jewellery, pottery, accessories, furniture, light fittings, linens…anything and everything that appeals to the impeccable taste of Magali Alberto, founder and owner of Air de Famille. Magali studied law and went on to work in the stylist's studio of a clothing brand in Grenoble, where her sense of style and taste blossomed. Every season she renews her collections with the guiding principle: the unexpected. "Finding objects, collections and accessories that surprise me, that are unique or unknown" is her motto. Un Air de Famille is like the soul of an "ideal" apartment whose interior design evolves and changes over the months, depending on what new trends catch Magali's eye, but always elegant and with a touch of fantasy. "I do not feel like I'm working but opening the doors of my house, inviting my clients, most of whom are very loyal, into my home". Her shop echoes her character and vice versa. Magali relies on her intuition, always on the lookout for something new on the internet, at shows, on her travels or in magazines, she often buys on impulse: "Anything new has to really grab me." Her clientele has grasped the concept of her shop as well as her sensitive and artistic personality; many come seeking advice about decorating or furnishing their apartments or chalets. "I suggest things, accessories, match colours and fabrics, source furniture and light fittings, and visit if necessary"; an interior decorating side of her job that Magali loves and that is perfectly suited to this original and stylish bargain hunter.

Marianne Dubost

Depuis l'enfance, Marianne Dubost a baigné dans la culture de l'esthétisme. Un père ingénieur textile, qui lui transmet le goût de l'étoffe, une formation aux Beaux-Arts de Lyon, qui lui enseigne le geste et l'esquisse, des expériences embarquées sur des bateaux de luxe durant lesquelles elle se familiarise aux nobles matériaux, un plaisir jamais trahi pour la peinture, le dessin, la création… jusqu'à obtenir sa qualification d'artisan-tapissier. Un métier d'antan dont les premières académies remontent à Louis XIII. Un savoir-faire aussi manuel et physique que rare et précieux, qu'elle exerce depuis 2007 à Briançon. Spécialiste de la réfection de beaux canapés de marques ou de sièges d'époques et contemporains, Marianne répare les châssis, tend les ressorts, garnit les assises de crin, manie la toile de jute et la fibre coco, sculpte, guinde, cloue, coud. Le travail est technique, savant, laborieux parfois. Il s'agit de respecter l'histoire du siège, de sa forme, de ses usages, de ses us et coutumes, du bois, du détail. L'ouvrage restauré et reconditionné dans la plus pure tradition des tapissiers doit durer au-delà du demi-siècle. Mais la créatrice, esthète aux doigts de génie, vit aussi avec et dans son temps et s'enthousiasme à la commande d'un canapé sur mesure, d'une tête de lit, pour la rénovation d'une banquette actuelle. *«J'aime reconditionner des fauteuils anciens avec des tissus modernes et leur redonner un coup de jeune afin qu'ils trouvent leur place dans les intérieurs contemporains.»* Autre bout de tissu au patchwork des compétences de cette décoratrice, la confection de dessus de lit, voilages et rideaux à œillets, à plis couteaux, à plis tapissier, à tête flamande… Offrant un très large choix de tissus de montagne ou pas, de lainages, de stores, d'enrouleurs, Marianne s'adapte et se déplace, mètre et aiguille à la main, conseils précieux et avisés en stock, pour répondre à la singularité de chaque maison et de leurs propriétaires. Son catalogue d'échantillons de tissus à la coupe ressemble à une liste à la Prévert tout aussi poétique que ses œuvres de lumière. Car Marianne est aussi une artiste. Une créatrice qui se régale et nous transporte avec ses lampes de papier de soie, sur pied ou suspendues. Des lampes qu'elle a imaginées, légères, aussi blanches que les nuages, pépites aériennes de délicatesse absolue. Des luminaires oniriques, stylées, uniques qui ressemblent à leur distinguée créatrice. Des bouts de lumière tamisée éclairant l'univers chic et cultivé de cette artisane de l'élégance et de la finesse. Son atelier-boutique mérite indéniablement une visite.

Marianne Dubost
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
Facebook : Marianne Dubost
Tapissière Rideaux

Marianne Dubost grew up surrounded by beautiful things; her father was a textile engineer who passed his love of fabrics on to her. She trained at the Beaux-Arts in Lyon, where her lifelong love of painting, drawing and creativity was able to flourish. She went on to work on luxury boats where she became familiar with noble materials, then obtained her qualifications as an artisan-upholsterer, a traditional craft first taught in the reign of Louis XIII. Marianne has been working in Briançon since 2007 and is a specialist in the renovation of beautiful sofas and antique or contemporary chairs. She repairs the frames, stretches the springs, stuffs the horsehair seats, handles the burlap and coconut fibre, sculpts, stiffens, tacks and sews. The work is manual, technical, but also a rare and valued skill, and is all about respecting the history of the piece, its form, its uses, its tradition, the wood and the detail. The piece, restored and refurbished in the purest tradition of upholsterers, must last at least another half century. But the designer, an aesthete with the hands of an artist, also moves with the times and is enthusiastic about a custom sofa order, a headboard or the renovation of a modern banquette. "I like to recondition antique armchairs with modern fabrics and give them a facelift so they look good in contemporary interiors".Other aspects of Marianne's patchwork of skills are making bedspreads, voiles, curtains, with box pleats, pinch pleats or French pleats ... Offering a wide choice of fabrics, some with alpine themes, wools, blinds, winders. Marianne visits her clients, tape measure and needle in hand, with invaluable and expert advice, tailoring solutions for to the house and its owner. Her book of fabric swatches is a colourful rainbow palette of artist's colours that she uses in her creations. Marianne is also a designer of delicate paper lamps as weightless and white as clouds. They float dreamlike, stylish and unique like their distinguished creator, illuminating her chic and cultured universe. Her workshop-boutique definitely deserves a visit.

➤➤➤

Casa Cosy

Un bazar chic au cœur de Briançon. Voilà l'envie qui a présidé à la création, en 2015, de Casa Cosy. Conceptrice de cette boutique, Sandra Richard-Serillac, qui se définit comme *« une commerçante dans l'âme rompue au commerce de bouche et de décoration »,* a savamment orchestré un melting pot de tendances actuelles, comme l'ethnique chic ou les lignes scandinaves, et d'esprit montagne, moderne de préférence. L'objectif ? Offrir idées cadeaux et objets de déco à portée de bourse. Art de la table, linge de maison, petit mobilier, accessoires féminins (foulards, bijoux fantaisie, sacs, bonnets, ceintures…) s'organisent en univers bien identifié, au sein de cette vaste boutique fraîchement agrandie. Des mises en ambiance qui se découvrent comme l'on visite une maison, de pièce en pièce, de la cuisine à la salle de bains, de la chambre au salon, de l'entrée à l'espace des enfants. En cette reproduction d'un appartement plutôt cosy centré autour de la cheminée, édredons, fauteuils, bougies, miroirs, luminaires, rideaux, plaids, tapis, cadres photo, ustensiles de cuisine trouvent place dans une certaine harmonie, version joli bazar de chouettes produits ! Un lieu où les coups de cœur ont droit de cité ! À l'évidence, ici, le plaisir est abordable et décomplexé. Craquer est aussi facile qu'encouragé… par la maîtresse de maison en personne. Pénétrer chez Casa Cosy revient à rencontrer Sandra. À nouer connaissance autour de ses appétences, à découvrir ses trouvailles, à la cerner au travers de ses vitrines. Sandra aime les matières chaleureuses, Noël et ses décorations de sapin, la montagne et son bestiaire sur coussins, la lumière tamisée d'une lampe à poser, offrir l'objet original, joliment dessiné, pratique et même fonctionnel, et surtout elle affectionne la vaisselle et les verres à pied, assez logique pour une compagne de cuisinier. Une place des tendances, celles de Sandra, qui permet à chacune et à chacun de ne pas repartir bredouille.

Casa Cosy, a chic bazaar in the heart of Briançon, lovingly conceived by Sandra Richard-Serillac and opened in 2015. Sandra defines herself as “a businesswoman with a passion for food and decoration”, and she has cleverly combined a melting pot of current trends, such as ethnic or Scandinavian, with contemporary alpine chic. Her aim is to offer gift and decoration ideas for tight budgets. Tableware, household linen, furniture, women’s accessories (scarves, costume jewellery, bags, hats, belts...) are all neatly packed into the recently extended shop. It is like visiting a house, from the kitchen to the bathroom, from the bedroom to the living room, from the hallway to the children’s area. A rather cosy apartment centred around the fireplace: comforters, armchairs, candles, mirrors, light fittings, curtains, plaids, carpets, picture frames, kitchen utensils – a fascinating shop, filled with interesting things! Here, pleasure is affordable and spontaneous. Sandra herself will encourage you to fall for one of her finds, tucked away in a corner. She loves warm fabrics, Christmas decorations, alpine-themed cushions, the soft light of a table lamp. Her shop is filled with original objects, beautifully designed crockery and glasses, understandable when your partner is a chef! Sandra’s taste for trendy chic means you are unlikely to leave empty handed.

Casa Cosy
2, rue Pasteur
05100 Briançon
04 86 73 96 00

➤➤➤

Ikory

Peu autorisée à tenter le grand écart durant les sept années à limer ses carres en Équipe de France de ski alpin, Ingrid Premat, dès les planches de course remisées en son Morzine natal, s'octroya cette fantaisiste liberté d'installer son camp de base sur une plage malgache. De cette expérience immergée dans l'océan Indien, la jeune femme, autrichienne par sa mère, rapporta un goût prononcé pour l'artisanat en général, africain en particulier. Si bien qu'en 2003, lorsqu'elle ouvrit sa boutique à Monêtier, elle résuma son histoire en la baptisant Ikory, du nom de cet arbre résistant dont naguère l'on faisait des skis, mais aussi des objets d'artisanat. Dès l'origine, Ikory s'est imposée comme l'antre ethnique chic de la vallée de Serre Chevalier. Animaux en pierre de savon en provenance du Kenya, bracelets maliens ou tissés au Guatemala, nappes aux motifs indiens, lampes en aluminium brossé de Madagascar, vases et pots en pneus recyclés de Syrie, sacs en peau d'anguille de Copenhague, vaisselle portugaise, gilets en ragondin cousus au Japon cohabitent aux côtés des créations françaises comme les chaussures en cuir Bosabo, confectionnées à la main et personnalisables, les lampes d'architectes JLD conçues depuis 1950 dans le même atelier ou les pintades de Lussan ! *« Dès que des objets racontent une histoire, dès qu'un produit sort de l'ordinaire, dès que les pièces sont uniques ou en série limitée, je suis séduite. »* Une boutique peu conventionnelle à l'image de sa créatrice qui assume sa singularité et enjoint ses clients à faire de même. *« Lorsque j'aime un produit, un artisan, un atelier familial, je n'hésite pas à le proposer même s'il est en dehors de la tendance. »* Déco, textile maison, prêt-à-porter, chaussures, accessoires, Ikory offre de quoi se démarquer, s'affirmer sur soi comme chez soi. Sur deux étages et en plusieurs pièces, Ikory s'arpente comme un voyage au long cours où l'on s'étonne. Difficile de ne pas jouer à saute-moutons par-dessus les cultures et d'être touché à cœur. Le style Ikory comme nulle part ailleurs, un patchwork chic et coloré comme la vie à inventer.

Ikory
420, route de Grenoble
05220 Le Monêtier-les-Bains
04 92 24 47 33
https://fr-fr.facebook.com/Ikory

Hanging up her racing skis back in her native Morzine after seven hard years with the French Ski Team, Ingrid Premat, finally allowed herself the freedom to set up base camp on a beach in Madagascar. From this experience of total immersion on the Indian Ocean island, Ingrid discovered her taste for African craftsmanship. In 2003, when she opened her shop in Monêtier, she named it Ikory, after the hickory hardwood tree that was once used for skis and also handicrafts. Right from the start, Ikory quickly became a chic ethnic den in the Serre Chevalier valley. Soapstone animals from Kenya, bracelets from Mali or Guatemala, Indian patterned tablecloths, brushed aluminium lamps from Madagascar, vases and jars from recycled Syrian tyres, eel skin bags from Copenhagen, Portuguese dishes, Japanese coypu jackets alongside French creations such as Bosabo leather shoes, handcrafted to order, JLD architects lamps, designed since 1950 in the same workshop, or ceramic guinea fowl from Lussan! “If an object tells a story, if it is out of the ordinary, if the pieces are unique or a limited edition, that’s when I am interested.” An unconventional shop, just like Ingrid, who is happy with that label, and who encourages her customers to be the same. “When I like a product, a craftsman, a family workshop, I don’t hesitate to add it to my collection even if it is not fashionable.» Decoration, textiles, fashion, shoes, accessories, Ikory offers something different, to wear or to show off at home. On two floors and in several rooms, Ikory is like taking a journey, surprised at every turn, leapfrogging over different cultures. Ikory style is unlike anything else, a chic and colourful patchwork like life itself.

➤➤➤

Ambiance des Cimes

Changement de décor pour ce couple de Normands, Manou et Pascal Onfroy, présidant depuis plus d'un an aux nouvelles destinées du concept store de montagne, Ambiance des Cimes. Ex-assistante de direction trilingue, Manou, fan de déco, est littéralement tombée amoureuse de cette boutique de Saint-Chaffrey, dès la première visite. Au point de faire valises et cartons et de mettre le cap, en diagonale, sur Serre Chevalier. Depuis, elle et Pascal se régalent en cet immense magasin dont les produits racontent la montagne traditionnelle et contemporaine. *«J'aime le contact humain»,* déclare tout de go cette passionnée, effectivement comme un poisson dans l'eau dans sa nouvelle fonction de commerçante. *«Nous ressemblons à ce que nous vendons»,* poursuit-elle en entamant la visite des lieux par le menu. Visite qui permet de comprendre que, ici, on marie les styles avec un seul leitmotiv : *«Amener le client à s'ouvrir, à moderniser son intérieur avec originalité.»* Alors Manou n'y va pas par quatre chemins : les objets insolites se succèdent comme ces poufs imitation de rondins de bois, ces luminaires personnalisables à l'envie, ces tapis en peau de vache colorés, ces appareils à raclette à bougies, ces cadres photos en bois flotté réalisés par un artisan local (Alexandra Lecca)… Le crédo de Manou : surprendre. Ainsi, aux côtés des marques traditionnelles du mobilier et de la décoration de montagne, Ambiance des Cimes est fier d'être distributeur exclusif de marques hyper tendance, un brin urbaines telles que Fatboy, Blackpeuf, Cookut, EvaSolo, Merowings… En ce vaste show room, les meubles en sapin massif côtoient sans gêne les lignes bistrot ou scandinaves, les chaises en résine et le linge de maison inspirés de l'imagerie des Alpes. Toujours en éveil, Manou cherche le meilleur rapport qualité/prix, la touche singulière qui fera la différence dans la boutique comme chez ses clients, l'aspect fonctionnel des produits, les matières innovantes, et les productions de créateurs. Peintures d'artiste, vaisselle, toiles et luminaires signés par la dessinatrice Nathalie Lapique, appliques et suspension personnalisables déclinées par Plage des Demoiselles. Le client vient ici comme on va à la pêche aux idées, pour soi ou pour offrir. Une carafe anti coulure, un bol à chantilly, une théière ergonomique, un dessous-de-plat magnétique, mais aussi des plaids, des tapis, des bougies, des vases, des cadres, des tissus au mètre, des rideaux sur mesure ou prêt-à-poser. Pas d'inspiration ? Manou et Pascal savent guider leurs clients afin qu'ils trouvent leurs styles et leurs ambiances.

Ambiance des Cimes
Rond-Point du téléphérique
Route de Briançon
05330 Saint-Chaffrey
04 92 22 30 65
www.ameublement-deco-serre-chevalier.fr
Facebook : ambiancesdescimes

A change of scenery for this couple from Normandy, Manou and Pascal Onfroy, who have been running the mountain concept store, Ambiance des Cimes, for over a year. Manou, a trilingual former executive assistant and an interior design fan, literally fell in love with the shop in Saint-Chaffrey on her first visit. So much so that she packed her suitcases and boxes and set off for Serre Chevalier. Since then, she and Pascal have been managing this vast shop of traditional and contemporary alpine furniture. “I love talking to people,” she says, and has taken to her new role like a duck to water. Here styles are mixed with the aim of “getting the customer to open up, to modernise their interior with original ideas” and that is exctly what you will find: unusual objects such as poufs that look like wood logs, lighting that can be customised a million ways, colourful cowhide rugs, candle-heated raclette machines, driftwood photo frames made by a local craftsman (Alexandra Lecca)... Manou always wants to surprise, so, alongside traditional furniture and decoration, Ambiance des Cimes is proud to be exclusive distributor of fashionable brands such as Fatboy, Blackpeuf, Cookut, EvaSolo, Merowings ... In the vast showroom, pine furniture sits alongside sleek Scandinavian lines, resin chairs beside alpine-inspired linens. Manou is always on the look out for the best value, the unique touch that catches the eye in the shop as it will in a customer’s home, the functional aspect of a piece innovative materials and designers. Original paintings, tableware, canvases and lighting by the designer Nathalie Lapique, customisable wall and ceiling lights by Plage des Demoiselles. Clients come here to fish for ideas, for themselves or for gifts. A non-drip carafe, a Chantilly-cream bowl, an ergonomic teapot, a magnetic table mat, but also plaids, carpets, candles, vases, frames, fabrics by the meter, curtains custom or ready-made. No inspiration? Manou and Pascal are there to guide you.

Texte : Marie-Stéphane Guy | **Photos :** Thibaut Durand

Star discrète sur les planches

On la veut à la fois légère comme une plume, confortable comme une pantoufle et bien évidemment performante. Véritable concentré de technologies, la chaussure se fait souvent voler la vedette par le ski qui mêle fantaisie et technicité. Tecnica lève le voile sur le process de fabrication d'un second rôle essentiel sur les planches.

Pour les petites séries, les cinq parties de la chaussure (coque, semelle, collier, boucles et chausson) sont assemblées à la main dans l'atelier de Tecnica Group.

The five parts of the ski boot (shell, footbed, cuff, buckles and liner) are assembled manually in the Tecnica Group workshop, for small collections.

Des boîtes et encore des boîtes qui s'empilent dans un immense entrepôt au nord de l'Italie, dans la province de Trévise. Nous sommes au cœur de l'empire familial de Tecnica Group où des milliers de paires de chaussures de ski de toutes les tailles attendent d'être acheminées vers les magasins de sport d'hiver… Mais remontons le temps et allons voir comment ces modèles ont été conçus. Deux années se sont écoulées entre le lancement du process et la mise en rayon des chaussures à l'automne. Deux années, mais pas plus, pour que le produit soit toujours d'actualité lorsqu'il arrive sur le marché.

L'IDÉE NAÎT D'UNE RÉFLEXION POINTUE

Ambiance studieuse ce jour-là. Les ingénieurs et les professionnels de l'injection se mettent autour de la table pour plancher sur les nouveaux modèles. Ils impliquent dans ce brainstorming des spécialistes mondiaux référents en matière de bootfitting, mais aussi les responsables des marques de différents pays qui vont analyser les tendances de leur marché. *« Nous avons une réflexion très pointue et technique, car nous devrons sortir des modèles qui colleront aux besoins du marché des quatre prochaines années »*, précise Matéo, chef de produits Tecnica qui doit composer avec les idées des ingénieurs et la volonté stratégique de la marque. *« Les discussions peuvent devenir houleuses quand on réunit plusieurs pays qui ont des impératifs différents… »* Parfois, il faudra exploiter un filon sans attendre la confirmation d'une future tendance, pour insuffler une nouvelle dynamique et devenir le leader sur une innovation.

Pour élaborer ce modèle idéal, on va donc aussi étudier les produits des concurrents. L'important pour une marque est de ne pas rester centrée sur elle-même et de comprendre pourquoi une chaussure a eu du succès. *« Aujourd'hui, on est revenu à plus de simplicité dans les réglages et on mise plutôt sur la performance, sans rechercher la légèreté à tout prix »*, précise le chef de produit. Tecnica met l'accent sur la qualité des finitions et la durabilité des matériaux en sélectionnant des plastiques de haute qualité comme le polyéther. L'épaisseur du plastique va donner plus ou moins de rigidité à la chaussure. Pour les modèles juniors, par exemple, le matériau choisi sera très souple. La chaussure de ski a aussi considérablement évolué en termes d'isolation et de confort. Giorgio, le Géo Trouvetou de Tecnica Group, a inventé le Custom Adaptive Shape (CAS), une technologie qui permet de mouler la voute plantaire. *« Il faut avoir une sensibilité importante à la réalité du terrain pour comprendre les problématiques et trouver des solutions, par exemple pour bien chausser les mollets féminins »*, explique-t-il. Il a créé un outil destiné aux bootfitters qui permet de chauffer l'insert plastique situé à l'arrière de la chaussure afin de la mouler à la forme du mollet.

DU TEST DES MATÉRIAUX À LA FABRICATION DU PROTOTYPE

Les matériaux vont ensuite subir toute une série de tests pour prouver leur résistance, car une chaussure a une durée de vie moyenne de cinq ans : à la longue, la mousse du chausson va se tasser et le revêtement s'user. *« Le collier devra résister à l'écrasement. Il est placé dans un congélateur où il va subir une forte pression à -20 °C*, détaille Stefano Donadi, responsable des tests. *Nous allons aussi tester le flex* (la rigidité de la tige, NDLR) *de la* ➤➤➤

La tendance est à la chaussure sobre, aux lignes épurées.

Les coques sont moulées par injection de plastique.
The shell is made vixa plastic injection moulding.

➤➤➤ *chaussure en simulant 30 000 flexions d'un athlète de coupe du monde, le tout placé à -10 °C pendant trois jours pour repérer des traces d'abrasion, de casse ou de déformation.»*
Après les essais, on lance la fabrication des prototypes. Une première forme est réalisée en résine, plus facile à travailler que le plastique. Puis les designers vont peindre la chaussure à la main pour mieux simuler le rendu. On va décliner le modèle en différents coloris : orange, bleu et noir restent de grands classiques, et pour 2019, le laboratoire R&D travaille sur des coloris plus «pepsys» : couleur prune agrémentée d'un logo argenté, bicolore blanc et turquoise… De nouvelles boucles ont été créées pour alléger le design. La tendance est en effet à la chaussure sobre aux lignes épurées. Les performances seront ensuite testées sur la neige et comparées à celles des modèles concurrents. La fabrication en série débutera à l'automne suivant.

DU MOULAGE PAR INJECTION À L'ASSEMBLAGE

À 20 km de là, l'entreprise Plastimédia réalise l'injection en sous-traitance pour Tecnica Group. L'opération s'effectue grâce à des moules en aluminium uniques qui déterminent la forme, le volume et la technologie du produit, et que l'on exploitera pendant quatre ans. Des billes de plastique sont versées dans la machine et chauffées au degré près selon la dureté du matériau à une température d'environ 220 °C. Puis le plastique va recouvrir les moules, entre huit et dix par paires qui correspondent aux différentes tailles à produire. La couleur de la coque doit être parfaitement uniforme, sinon, le sabot file directement au rebut.
Retour à l'usine Tecnica où les petites séries sont fabriquées sur place. 30 000 paires sortent chaque année de cet atelier qui emploie une trentaine de personnes. L'assemblage des différentes parties de la chaussure s'effectue manuellement. Les semelles sont vissées sur le sabot, on appose les autocollants et on monte le collier, puis on ajoute les boucles. Les modèles sont ensuite testés par les employés de la société qui remplissent une fiche d'évaluation. Et l'hiver suivant, ils seront à vos pieds ! ■

Texte : Sylvie Piaget I **Photos** : Arthur Bertrand

LE BOOTFITTING POUR UNE CHAUSSURE SUR MESURE

Tout l'art du bootfitting consiste à adapter la chaussure à la morphologie du pied en thermochauffant le chausson ou en déformant la coque. Ce type d'opération est aujourd'hui courant dans les magasins de sport des stations de ski. Chez Tecnica, Ivan Rensi est le bootfitter des athlètes de coupe du monde. En fonction de leurs exigences, il réalise les chaussons sur mesure, après avoir dessiné une empreinte sur papier. À partir d'un modèle sorti d'usine, il va peaufiner la finition « à l'œil et à la main ». Il a notamment remodelé la coque des champions olympiques Giuliano Razzoli (Vancouver, 2010) et Mario Matt (Sotchi, 2014). Il utilise plusieurs méthodes pour cela. *« On peut, en modifiant l'axe de la chaussure pour l'ajuster à la morphologie du skieur,* décrit-il, *déformer la pointe grâce à des moules pour gagner en longueur, ajouter des cales pour surélever le skieur, ou encore modifier l'angle du collier… »* Une fois la chaussure chauffée et déformée, elle sera placée 30 min au congélateur pour geler la transformation.

VENTE LOCATION ENTRETIEN REPARATION

The Race Shop

St Chaffrey

Grenoble

Briançon

EURL SPORT CONFORT
Route de Grenoble - 05330 St Chaffrey
04.92.24.08.77 - sportconfort@wanadoo.fr

A Discreet Life on Skis

Ideally light as a feather, comfortable as a slipper and of course of high performance, the ski boot is the height of technology. Tecnica has let us into their production secrets of this essential, supporting role.

Boxes and boxes piled up in the hangar in northern Italy, province of Treviso. This is the heart of the family empire Tecnica Group, where thousands of pairs of ski boots in all sizes are waiting to be shipped to sports shops for the winter. Going back in time, let's see how these boots were created. Two years have passed between the first steps of the process and the first sales in the autumn. Two years, but no more than that, making sure that the product is still relevant when it is released on the market.

IN-DEPTH STUDY

An air of concentration reigns. Engineers and injection specialists have gathered around the table to design the new models. The world's best specialists in boot-fitting, but also brand marketers from different countries are also invited to give their input. *"We do an in-depth technical study, because we want to release the models that will meet the market needs for the next four years,"* explains Mateo, product manager at Tecnica. His role is to match the engineers' ideas with the brand's strategy. *"Discussions can get lively when we get several countries together, each with their own needs…"* Sometimes, it's necessary to go for something new without waiting to see what will be trending, to boost the brand and become leaders in innovation.

To create the perfect ski boot, the competition's boots will also be studied. It's important for a brand to open up to other brands and understand what makes the success of a ski boot. *"These days, we're back to simpler buckles and have put more focus on performance, without necessarily looking for feather-weight boots,"* the product manager explains. Tecnica prides itself on quality details and durability, choosing high ➤➤➤

LE spécialiste pieds & chaussures

Depuis 1980

Confort
Santé
Performance
+ de plaisir

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

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

Best boots, feel the difference!

BRUNO BORNICAT
Centre pilote - Conseiller technique
Tél. : 04 92 24 28 70
SERRE CHEVALIER 1350

Toute l'année sur rendez-vous et permanences

SIDAS TECHNOLOGIES ®

www.bootfitting.fr & www.sidas.com

Le bootfitting permet de déformer la chaussure en la chauffant pour l'adapter à la morphologie du pied.
Bootfitting includes deforming the boot with heat to adapt it to the unique shape of each foot.

30 000 pairs are made here each year, for thirty employees. The assembly of the boot is done manually.

➤➤➤ quality plastic like polyether. The thickness of the plastic will more or less determine how rigid the boot is. For junior models, the material will be a lot more pliable. Ski boots have also come a long way in insulation and comfort. Giorgio, product developer in Tecnica Group, invented the Custom Adaptive Shape (CAS), a technology that allows to fully support the arch of the foot. *"You need to be pragmatic and understand what problems people have and find solutions, for example fitting boots to women's calves,"* he explains. He has also created a tool for boot-fitters that heats the plastic insert at the back of the boot, in order to shape it to the calf.

TESTING THE COMPONENTS AND MAKING PROTOTYPES

All components will undergo extensive resistance testing, because ski boots have an average lifetime of 5 years: beyond that, the foam in the inners will be compacted and the outer materials worn. *"The top has to resist against compression. It's placed in a freezer at -20°C, and submitted to pressure, »* explains Stefano Donadi, in charge of testing. *"We also test the flexibility, by simulating 30 000 movements by a World Cup skier, at a temperature of -10°C for 3 days. We then look for signs of wearing, breakage or deformation."*
After surviving the test suites, the prototypes are manufactured. The shape is moulded in resin, and hand-painted by the designers to show the potentially final result. Each model can be made in different colours: orange, blue or black are the three classics, but for 2019, the product department is working on 'flashier' colours, like purple with a silver logo, or white and turquoise. New buckles have been designed to give a sleeker look. The boots are then tested in real snow conditions and compared with other models, before launching mass production the following autumn.

INJECTION MOULD PRODUCTION

Twenty kilometres from the headquarters, the Plastimedia factory creates the plastic shells for Tecnica Group, using injection moulds. Bespoke aluminium moulds determine the shape and volume of each product and are used for 4 years. Plastic grains are poured into the machine and heated to around 200°C. The liquid plastic is then injected into the moulds for the various sizes. The colour of the shell has the be absolutely uniform, otherwise the boot is rejected.
Back to the Tecnica factory, where small collections are produced, directly on site. 30 000 pairs are made here each year, for thirty employees. The assembly of the boot is done manually. The soles are screwed onto the shell, logos added, inner boot inserted and buckles added. Each model is tested and rated by the staff before you can wear them the following winter! ■

BOOT FITTING FOR BESPOKE SKI BOOTS

The art of boot fitting consists of adapting the ski boot to the shape of one person's feet by heating and shaping the inner boot or outer shell. It has become common practice in ski resort sport shops. Ivan Rensi is Tecnica's in-house boot fitter for World Cup athletes. He uses a standard ski boot and adapts it for a perfect fit, using several different methods. "*By changing the axis of the boot to fit the skier's physique, or deforming the tip of the boot to make it longer, add height or change the angle of the collar,"* he explains. Once re-shaped, it will sit in the freezer for 30 minutes to make the changes permanent.

Réalisation
de votre
rénovation
Étude
&
Conseils
Interlocuteur
unique
Tous corps
d'état
AJ rénovation
attaba.j@gmail.com - Tél. 06 22 07 39 11

APRÈS LA PLUIE - ©Photos Eric Madier
Alpes Bois Conception
Charpente - Chalet - Ossature Bois - Couverture Loic POMMIER
06 80 62 89 91 / alpesboisconception@orange.fr

DUDEK
Mach X
adidas

Jean-Baptiste Chandelier
Roi de la French Touch

Dans son dernier film *Weightless*, le parapentiste acrobatique originaire de Briançon renoue avec son art du posé poétique. Ses touchers de sol, il les a ciselés sur son terrain de jeu favori, les Hautes-Alpes.

Taquin, le gamin des Hautes-Alpes né à Briançon aime ces moments volés, où il crée la surprise et interagit avec ses amis les terriens.
Born in Briançon, his cheeky attitude pushes him to steal fleeting moments, leaving astonished earthling friends behind.

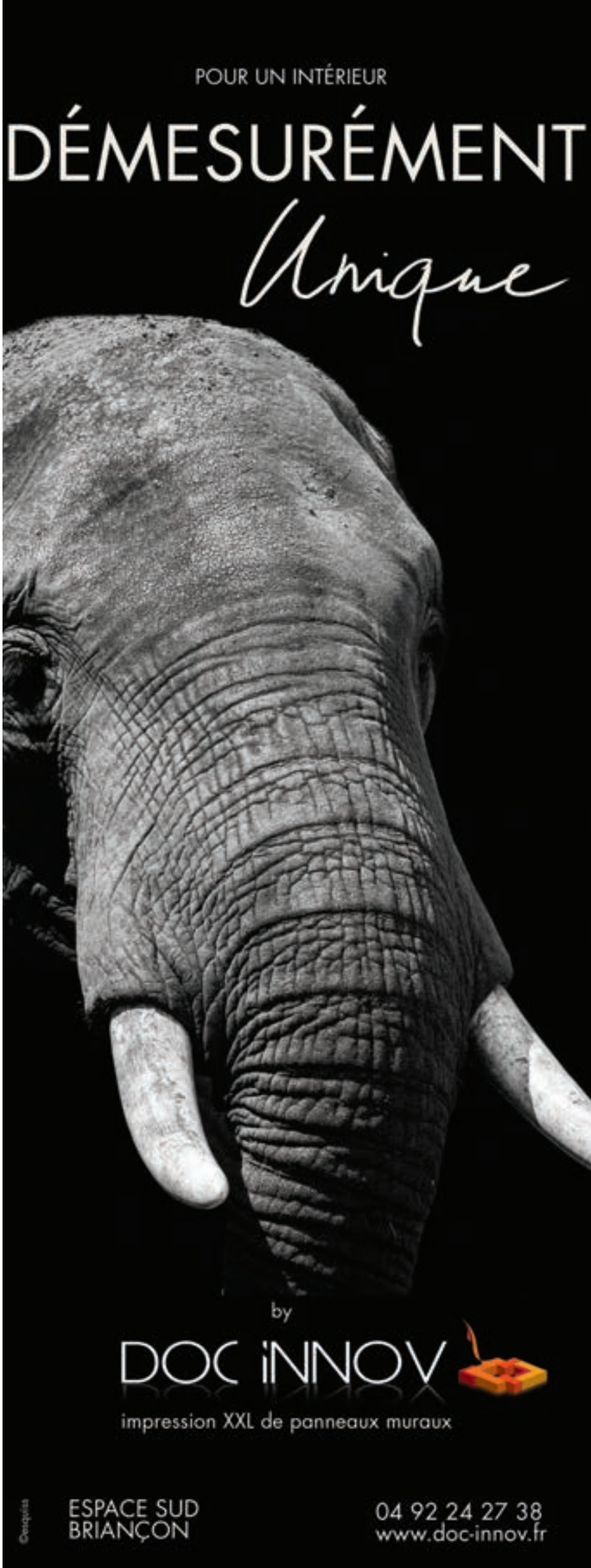
Il fait lever les têtes, les mains, écarquiller les yeux. Partout où Jean-Baptiste Chandelier passe, rase, frôle, flirte, il laisse sa trace. Prenant les gens et les monuments par surprise. Pas plus tard que cet hiver, l'église de la Collégiale à Briançon en a pris gentiment pour son grade quand JB a fondu entre ses deux clochers, effleurant le toit au passage. Le maire avait donné son accord. Le pilote avait bien calculé comme toujours son affaire, à coups de repérages en vol et d'images satellites. Un écart de 17 mètres, pour 8 mètres d'aile, voilà une envergure qui laissait de la marge et de l'espace. Seul à jouer dans les airs. Mais c'est que JB aime aussi les gens, leur parler, les taquiner, interagir avec son public qui hallucine en le découvrant au dernier moment, lui, le tombé du ciel.

Alors pour les besoins de son film *Weightless**, la suite du miraculeux *Touch* aux 9 millions de vues sur internet où, lors d'une des scènes devenues culte, il se pose sur le toit du bus dans le col du Galibier, le parapentiste sème un peu la zizanie sur les pistes de ski. *« C'était cet hiver, à Serre-Chevalier. Cela fait des années que l'on travaille ensemble, c'est ma maison, et je les ai contactés pour leur demander*

si je pouvais faire un peu tout et n'importe quoi dans la station. Ils me connaissent, savent que je suis carré, sérieux, et m'ont fait confiance… »

UN OVNI TOMBÉ DU CIEL

Cela donne une session inédite de touche-touche avec la neige, piquets de slalom boxés à la suite des skieurs à l'entraînement, survols au-dessus de simples touristes venus profiter de ce mois de mars, hors période scolaire. *« C'est bien de préciser qu'il n'y avait pas la foule des vacances. Les services des pistes étaient déjà sur le qui-vive... Mais je les ai rassurés : cela fait six ans que je multiplie les tournages de plus en plus exigeants, et il ne m'est absolument rien arrivé. Maintenant, je peux le dire : je me suis amusé comme un fou à me balader en toute liberté, sans aucune interdiction dans tout le domaine. »* Dans son open space sans limites ni frontières, dans un monde de plus en plus réglementé où tout est soumis aux lois terriennes, Chandelier est un Ovni. Au sens littéral du terme. Une sorte de Peter Pan, personnage sur lequel il fantasme depuis l'enfance, un brin rêveur, pour qui la technique compte peu au regard de la ➤➤➤



➤➤➤ poésie et de la jubilation pure des images qu'il délivre. Un bout de chiffon, comme il appelle sa voile, trois bouts de ficelle, et c'est parti pour un jeu sans fin, ludique à souhait, en forme d'arabesques bourrées de clins d'œil. Car l'artiste est facétieux : se marrer en rase-mottant tout ce qui bouge, un building, une dune, un bus, une grue, est une réelle jubilation. *« J'ai toujours rêvé de voler. J'ai passé les huit premières années à m'entraîner, j'étais à fond dans la performance. C'est pour cela que j'ai arrêté d'enseigner. J'aimais bien transmettre ma passion, mais cela me frustrait de prendre sur mon temps de vol. Je ne pensais plus qu'à ça. Voler. »* Voler, oui, mais toucher ? *« Un jour, j'avais oublié ma voile de voltige à l'entraînement, et j'ai dû emprunter une aile de cross-country. Je me suis amusé à descendre toute la montagne en rase-mottes. J'ai trouvé ça tellement féerique, que j'ai changé d'optique. C'était la première fois que je volais comme je le sentais, pas comme on me l'imposait. »*

Dans son open space au crédit illimité, dans un monde de plus en plus réglementé où tout est soumis aux lois du sol, Chandelier est un Ovni.

Fidèle à Peter Pan, son héros d'enfance, le parapentiste acrobatique joue souvent à saute-frontière au-dessus des Alpes.
Just like Peter Pan, his childhood hero, this acrobatic paraglider often crosses into parallel worlds, around and above the Alps.

HAUTES-ALPES, MON AMOUR

Depuis, l'enfant de Briançon, traînant toujours son « bout de chiffon » dans son sac, a fait du vol de proximité un de ses passe-temps favoris, jusqu'à la maîtrise ultime. Son terrain de jeu s'y prête idéalement. *« Sur place, l'aérologie est parfaite pour ce type de vol en dynamique : le vent tape contre le relief et cela crée une vague d'air que l'on surfe. Sur ces spots, on déplie son aile et hop, on vole. Je n'ai pas la patience des pilotes de longue distance. Je n'utilise jamais ma voile pour me déplacer, mais pour m'envoyer en l'air, oui ! Cela permet de faire de belles tangentes, comme le ferait un wingsuiter ou un speedflyer. Mixer les disciplines, c'est renouveler la pratique et si je peux contribuer à parler autrement de mon sport, c'est top ! »*

L'été au-dessus de Ceillac, l'hiver au-dessus de Prorel, spots de ses Hautes-Alpes natales, JB fait des wagas (rase-mottes) à qui mieux mieux, au moins une heure et demie par jour, quand la météo le lui permet. Il s'est en outre

découvert une véritable passion pour la vidéo, pour faire ressentir au public ses sensations de légèreté, de liberté de la façon la plus précise possible. À l'instar d'un Guillaume Néry en apnée qui fait du basejump et de l'escalade dans les profondeurs, lui propose sa vision singulière, une nouvelle dimension, s'éloignant du vu et revu, des séquences où les figures de voltige aérienne s'enchaînent sur de la musique hardcore sans laisser à personne, surtout pas au spectateur, le temps de respirer.

VIDÉASTE DES AIRS

Dans *Weightless*, imaginé et monté par ses soins, comme pour Touch, le trash n'a pas sa place. Avec toujours la même façon de faire : lors de deux mois de tournage étalées sur deux années, l'équipe a sillonné l'Hexagone et l'ailleurs (Afrique du Sud, Portugal, Açores…) en quête de sites mythiques, pour faire de la belle action dans un beau cadre. Sourire permanent aux lèvres, on y voit JB délacer le nœud du haut de bikini d'une ➤➤➤

Brasserie Artisanale des Grands Cols

Depuis 1998, nous brassons à Briançon, les bières La Tourmente légères, désaltérantes et aromatiques à l'image de notre terroir d'altitude.

DÉCOUVREZ LES NOUVELLES

La Tourmente

Bières de dégustation très typées Montagne

La Dahu

Une ambrée au goût puissant et aux notes de caramel.

La Grivoise

Une blanche rafraîchissante aux fruits rouges.

A découvrir chez toutes les bonnes adresses

Brasserie (boutique)
5 avenue du Dauphiné à Briançon
Tél. 04 92 21 31 49
www.biereslatourmente.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

➤➤➤ jeune femme sur une plage, faire des infinity tumbling dans des cieux exotiques, cul par-dessus tête à ne plus savoir où il habite (entre Embrun et Briançon, nous vous le précisons). Oui, Jean-Baptiste s'éclate très perceptiblement, même quand il manque de se faire piéger en Afrique du Sud par le haut d'une grue, pas assez distincte dans le ciel, le tout sous les rires d'une paire de travailleurs casqués. *« J'ai voulu slider gracieusement cette jolie petite grue, mais je l'ai plutôt tapée à cause d'une mauvaise estimation de la distance. Pas de mal, mais un petit rappel à l'ordre : cela m'apprendra pour la prochaine fois. Excès de confiance… »* Drôle d'aveu de la part d'un *« ex-loser du ski, qui, sans cœur de l'espace ni muscles d'acier »* ne se voyait pas du tout percer et encore moins perfer. *« Dans le sport, j'étais un peu monsieur Moyen ++ ! J'ai quand même loupé mon test pour être moniteur de ski huit fois, qui dit mieux ?! Puis, j'ai découvert le parapente, et cette passion m'a sauvé. »*

Qu'il se pose sur le toit d'un bus dans le col du Galibier ou qu'il sème la zizanie sur les pistes de ski, ce parapentiste rêveur et facétieux, embarque son public dans les airs.

Dans son dernier film, le Briançonnais, ambassadeur de Serre Chevalier, montre une fois de plus toute l'étendue de son registre de vol.
Chandelier is an ambassador for Serre Chevalier, and in his latest film he demonstrates the full extent of his flying skills.

URBAN FLY RIDER

Dans son dernier film, le Briançonnais, ambassadeur de Serre Chevalier, montre une fois de plus toute l'étendue de son registre de vol. La suite logique d'une trilogie commencée avec *Lightline* où on le voit se poser, entre autres, sur un phare, *Urban side* qui montre comment jouer comme un skateur avec le mobilier urbain, puis *Touch* et ses dérapages dilapideurs de gomme sur l'asphalte des routes de montagne. Louons au passage la perspicacité du pilote d'avoir choisi pour sponsor une marque de baskets… La suite ? *« Je préfère ne pas trop la dévoiler. Mais, j'ai des tas d'idées ! »* Le secret de Peter Pan sera d'ici là bien gardé. Quand on aime autant les jeux en l'air, on n'est jamais contre une petite part de mystère. ■

Texte : Patricia Oudit | **Photos :** Guillaume Galvani et JB Chandelier

*Diffusé sur la chaîne YouTube de Jean-Baptiste Chandelier.

Approach
briançon

Votre spécialiste montagne

Ski de rando

Espace pôle pieds

service bootfitting
déformation coques
chaussons thermoformés

Pièces détachées

+ de 200 références

Expertise peaux

très grand choix de peaux
au mètre et accessoires

PETZL · Black Diamond · patagonia · ARC'TERYX · DYNAFIT · THE NORTH FACE · ORTOVOX · LA SPORTIVA · FISCHER · Rab

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

www.approach-outdoor.com

+ de 5000 produits disponibles en ligne

possibilité paiement
en 2,3, ou 4 fois
A partir de 200€ sur le site web*

3X CARTE FRANÇAISE SANS FRAIS

Retrait Magasin

www.lenaturographe.fr - Photo : Michel Boutin/Approach Outdoor - *Offre soumise à condition, voir sur www.approach-outdoor.com.

Jean-Baptiste Chandelier
King of the French Touch

In his latest film, *Weightless*, the acrobatic paraglider from Briançon shows off his poetic touchdowns, perfected right here in the Hautes-Alpes, his favourite playground.

When he flies past, people turn their heads, eyes wide open. Jean-Baptiste Chandelier leaves a trace wherever he brushes past, skimming, flirting, teasing. Taking people and even historical buildings by surprise. Only last winter, the church in the Old Town of Briançon got a fright when JB flew past in between its two towers. The mayor had given his permission, and the pilot had calculated everything to precision, as always. A space 17 metres wide, and an 8 metre-wide wing seemed plenty. Playing on his own in the skies, JB also loves people, talking to them and surprising them at the last moment, falling from the sky. As a sequel to the miraculous Touch with 9 million views on the internet and its famous scene where he lands on the roof of a bus on the top of the Galibier, he filmed *Weightless**, and coincidentally created a bit of havoc on the pistes. "It was last winter in Serre Chevalier. I've been working with the resort for years, it's my home, and I got in touch with them to see if they would let me do a few crazy things in the resort. They know me, and they know I'm a serious guy, so they trusted me…"

A UFO IN THE SKY

The film is full of unprecedented footage, playing touchdown directly on the pistes, boxing a slalom pole or two just after the skiers went down their training run, flying over random tourists who'd come to enjoy the March off-season. "I'd like to point out that it wasn't the school holiday crowds. The ski area management was a little bit on edge… But I reassured them: I've been shooting films for six years, setting new challenges each time, and absolutely nothing has ever happened to me. I must admit actually: I had a total blast flying around the resort wherever I wanted to go, no restrictions." In his open space with no limits or borders, despite the stricter and stricter regulations that rule his sport, Chandelier remains a UFO, actually quite literally. Like a Peter Pan, one of his favourite characters since childhood, he is a dreamer, caring less about technique than the feeling he can convey in his films. A piece of material and a few strings, and you can have endless fun and games, swirling through the sky. He loves skimming across anything he sees, a building, a sand dune, a bus or why not a crane. "I always dreamed of flying. I trained a lot in my first eight years of paragliding. I was obsessed with performance. That's why I stopped teaching. I enjoyed sharing my knowledge, but it was frustrating to miss out on flight hours. It was all I could think of. Flying." OK for flying, but why touching everything? "One day, I'd forgotten my trick wing and I borrowed one for cross-country. I had so much fun razing the mountainside that it changed my outlook. It was the first time I'd flown on feeling, not like I was told to."

HAUTES-ALPES, MY LOVE

Ever since, he has made close-up flying his favourite pastime, mastering it completely. The terrain in the area is ideal. "Around here, the aerology is perfect for this type of dynamic flying. The wind hits the mountainside, creating a wave of air on which you can surf. In places like this, you just unfold your wing, and that's it – you're flying. I never really use my glider to travel long distances, but I love having fun with it! It comes close to what wingsuiters or speed-flyers do. Paragliding is changing, and I love being part of that!"

In the summers it's around Ceillac, and in the winters above Prorel that JB likes to hang out and practise flying as close to the ground as possible, whenever the weather is suitable, of course. He's also developed a love for filming, making his audience feel the same lightness and freedom as he does. His footage shows acrobatic figures and new styles of flying, at a fast pace, leaving the audience riveted.

SKY MOVIES

In *Weightless*, which he wrote and edited, just like in Touch, there are no trashy moments. Same procedure: two months' filming spread over two years, JB and his team travelled around France and abroad (South Africa, Portugal…), looking for locations to match their tricks. Always smiling, the films show JB alternatively on the beach and tumbling around the skies in seemingly endless loops. He is definitely having fun, even when he nearly got caught on a crane in South Africa, difficult to spot. It made the workers in their hardhats laugh. "I wanted to slide along it gracefully, but it was more like hitting it straight on. No damage done, but a note to be more careful next time. Overconfident…" Not to bad for someone who is an auto-proclaimed "ski-loser". "I was always Mr Average, big time. I actually failed my instructor's exam eight times. Pretty hard to beat! Then I discovered paragliding and it was like a revelation."

URBAN FLY RIDER

In his latest film, this local guy who is also a Serre Chevalier ambassador, shows yet again what amazing boundaries his flights can break. It's a logical step after the trilogy that started with 'Lightline', where he lands on a light-house, among other places. In Urban side he plays with the urban décor like a skate-boarder might do, and in Touch it was all about scraping his feet along the tarmac of various mountain roads. Just as well he's chosen a sponsor who makes shoes… What's next? "I'd like to keep that to myself for now. But I've got loads of ideas!" The secret of Peter Pan will be well kept. A small part of mystery is always nice... ■

*Broadcasted on Jean-Baptiste Chandelier's YouTube channel.

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 !

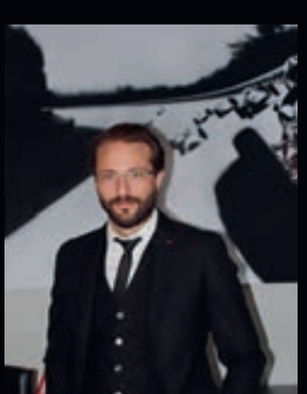
Victimes d'accidents de la route, d'accidents médicaux ou encore de collisions entre skieurs, notre cabinet défend tous les blessés et obtient la réparation financière et morale de leurs préjudices devant les tribunaux de l'ensemble du territoire français.

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

ROSSIGNOL
HERO
ATOMIC
Les Arcs

Rancho

la web-série qui cartonne !

Quel athlète peut se targuer d'avoir pris le départ d'une Coupe du monde dans trois disciplines radicalement différentes ? Ski de géant, biathlon, slalom, ski de fond ou même skeleton, Enak Gavaggio, alias Rancho, a tout testé. Maniant l'humour, l'art du scénario et la spontanéité, l'ancien skieur professionnel célèbre la diversité du ski dans sa web-série à succès. Rencontre avec Rancho !

Enak le freerider s'est pris au jeu du biathlon lors du tournage d'un épisode de sa web-série.

Freerider Enak gets caught up in the biathlon while making a video for his web series.

Éperons, moustache au vent et vieille guimbarde, Rancho semblerait presque sorti d'un western. Ce personnage farfelu et attachant est l'alter ego d'Enak Gavaggio, skieur professionnel, dont il accentue les traits et révèle la fantaisie. L'homme ne se prend pas au sérieux et pourtant, sa web-série fait un tabac auprès de tous les passionnés de ski, quel que soit leur âge ou leur discipline de prédilection. À chaque épisode, Rancho embarque le spectateur, totalement captivé, à la découverte d'une pratique de la glisse : on souffre avec lui dans les longueurs de ski de fond de la Coupe du monde de biathlon en Suède, on tremble à ses côtés sur le mur verglacé de la Coupe du monde de géant à Val d'Isère. Le ton est décalé, parfois déjanté, mais toujours juste. Seul un skieur émérite comme Enak Gavaggio pouvait tester l'ensemble de ces sports en conditions réelles et surtout lors des plus grands événements. Malgré son expérience de la glisse, Enak a été au bout de lui-même. À chaque fois.

PARCOURS EXPRESS

Né en Haute-Savoie, à Ambilly, Enak suit le parcours classique du petit montagnard, consacrant ses week-ends au ski, sans pour autant rentrer totalement dans le moule du ski club. *« À l'époque, les coachs étaient assez fermés, nous n'avions pas le droit de pratiquer autre chose que du ski alpin. Je faisais alors du snowboard en cachette avec les copains, et je lorgnais sur le ski de bosses. J'avais les cheveux longs, un look particulier, bref j'étais hors cadre et on avait du mal à me prendre au sérieux. Pourtant, à 15 ans, j'étais déjà un acharné de boulot. Je ne suis pas doué, je suis besogneux… et avide de découvertes ! »*

À 20 ans, il s'inscrit à sa première compétition de ski cross et c'est la révélation : bagarre, vitesse, adrénaline, voilà qui colle bien à son esprit rock. Mais là encore, on ne peut s'empêcher de lui plaquer une étiquette : celle de l'ancien skieur alpin cherchant une reconversion. *« J'ai toujours eu horreur que l'on mette les gens dans des cases. Je n'ai jamais compris ces barrières dressées entre les différents univers du ski, qui sont pourtant très proches : au final, nous sommes tous des skieurs ! Heureusement, les choses évoluent peu à peu. »*

Alors, en toute logique, après plusieurs années de ski cross et de freeride, quand Enak Gavaggio et Rossignol envisagent la création d'une web-série, l'idée de présenter le ski dans toute sa largeur s'impose immédiatement. Décloisonner, éviter le sectarisme, favoriser l'échange entre les pratiquants, voilà qui semble séduire les différents partenaires. Avec son image rock, son humour et son palmarès, Enak s'impose comme l'un des rares à pouvoir relever ce défi.

DANS LA PEAU DE RANCHO

Reste à trouver le personnage. Enak réunit alors autour de lui Dino Raffault, réalisateur, et Thibault Gachet, caméraman, monteur. Ils imaginent une

Avec son humour truculent, Rancho tire un trait d'union entre les différentes disciplines du ski.

sorte de cow-boy vintage, avec des lunettes de glacier, un bonnet péruvien, des éperons, et des moustaches aiguilles. Et cherchent un véhicule qui parachèverait son « déguisement ». Ils tombent alors sur la Rancho de Matra Simca, le premier crossover, sorti en 1977. *« Cette voiture collait tout à fait à ce que l'on cherchait ! Nous avons tout de suite su que ce serait également le nom du personnage et de la web-série. »*

La fine équipe dégotte une vieille Rancho, la retape et affine son projet pendant près d'un an avant d'être prête à tourner le premier épisode, celui de la Transjurassienne. *« Aller à l'opposé de notre univers de prédilection (le ski freeride) en participant à un événement de ski de fond très réputé était un gros challenge ! Je me disais : "Ça passe ou ça casse !" Mais nous étions aussi persuadés que c'était idéal pour jouer d'entrée de jeu la carte de la diversité des pratiques. Et ce premier épisode a cartonné ! »*

Même si Enak a déjà pratiqué un peu de ski de fond, la Transjurassienne est d'un autre niveau. Cette course mythique de près de 60 kilomètres lui a offert une immersion totale dans cet univers, et Enak n'a rien caché de ses efforts ni de son épuisement. Il livre ainsi une image fidèle de l'événement et de la pratique, relevée de quelques traits d'humour bien sentis.

ÉPISODES EN CASCADE

Quelques mois plus tard, il récidive, cette fois dans un environnement plus proche du sien, en prenant le départ des Championnats de France de descente, puis de la Coupe du monde féminine de slalom à Zagreb. Et pourtant, là encore, Rancho redécouvre le ski sous un jour nouveau. *« Cela faisait quand même un paquet d'années que je n'avais pas pris le départ d'une compétition de ski alpin. Je me suis mis la pression, d'autant que je n'étais pas vraiment entraîné ! »*

Pour chaque épisode, Enak ne passe que quelques jours sur place, ce qui l'oblige à assimiler des techniques en un temps record. Le saut à ski, puis le skeleton, quelques mois plus tard, font partie de ses expériences les plus marquantes. Totalement novice, il bénéficie d'une formation ultra-condensée avant de se frotter au défi qu'il s'est lancé. *« Pour le saut à ski, j'ai travaillé un peu avec Fabrice Guy (champion olympique* ➤➤➤

LES NOUVEAUX ÉPISODES

Pour cette nouvelle saison, Rancho est retourné à son premier amour, le freeride, pour explorer sa facette la plus extrême : la pente raide. Accompagné de Vivian Bruchez, expert en la matière, il a signé une première, à Chamonix, dans un itinéraire ultra exposé, avec 55° de pente tout du long. *« Nous avons vécu une véritable aventure, le genre de moments où tu te sens tout petit face à la nature. Vivian, pourtant habitué de ce genre de runs, avait lui aussi la pression, car le lieu était vraiment vertigineux et ce n'est pas simple de gérer un tournage dans ces conditions extrêmes. »*

L'adrénaline est incontestablement le fil rouge de cette nouvelle saison puisque le second épisode est consacré au KL, avec comme coaches les meilleurs Français. Une fois de plus, Rancho n'a eu que quelques jours pour se préparer et relever le challenge : passer la barre des 200 km/h… L'a-t-il remporté ? Une chose est sûre : *« Je suis allé plus vite sur des skis que je ne suis jamais allé en bagnole ! »*

THE NEW EPISODES

For this new season, Rancho has returned to his first love: freeride skiing. He explores the most extreme aspect, which is steep skiing. Along with expert Vivian Bruchez, they opened a new run in Chamonix in a very exposed area and with a 55° gradient all along. *"It was a true adventure and I felt so small in the middle of nature. Vivian is used to this type of run, but was still nervous as the location is truly dizzying and it's difficult to get good footage in extreme conditions like that."* Adrenalin seems to be the motivator in this new season, because the second episode is about speed skiing, where the best French speed skiers coach Rancho. The goal was to go faster than 200 km/h with only a few days' training. So, did he do it? One thing is for sure: *"I went faster on skis than I've ever done in a car!"*

www.ranchowebshow.com

➤➤➤ *de combiné nordique en 1992) puis j'ai fait dix sauts sur le tremplin de 20 mètres, avant de grimper en haut du 90 mètres ! Au départ, je n'en menais pas large. Quand on lâche la barre, on ne peut plus freiner, il faut accepter la vitesse et se concentrer sur le saut qui arrive. Effrayant. »*

En skeleton aussi, Enak avoue avoir eu très peur. Le skeleton se pratique sur une piste de bobsleigh : le skeletoneur se place sur son engin à plat ventre, la tête devant. *« Je ne suis pas un pilote, même en voiture je roule doucement ! Alors, me jeter à 120 à l'heure sur une piste de glace la tête en avant a été pour moi un gros challenge. Une fois de plus, mon apprentissage a été accéléré : j'ai pris le départ du sommet de la piste après seulement cinq passages effectués depuis des départs un peu moins rapides, ceux empruntés par les juniors et les femmes. »*

DÉFIS SPORTIFS

L'hiver dernier, Enak s'est attaqué à deux événements phares de la saison d'hiver : la Pierra Menta, course légendaire de ski d'alpinisme et le Critérium de la Première neige de Val d'Isère, Coupe du monde de géant. La Pierra Menta, avec près de 10 000 mètres de dénivelée positive, est disputée par les meilleurs skieurs de randonnée du monde. Aux côtés de Caroline Freslon, une figure du ski d'alpinisme, Rancho a enchaîné les montées harassantes sans coup férir, ou presque. *« Cette année-là, j'avais dû faire deux ou trois sorties en ski de rando. Autant dire, rien du tout. Or, l'organisation impose des barrières horaires sur chaque étape : si on est trop lents, on ne peut pas continuer. J'étais donc en sprint total tout le long, et vidé à l'arrivée ! Mais cela a été une belle expérience, car l'atmosphère de la Pierra Menta est très particulière. »*

Au fil des saisons, Enak devient toujours plus percutant, juste et drôle, héros de scènes truculentes qui sont sa marque de fabrique. Avec habileté, il jette des ponts entre ces disciplines qui se côtoyaient sans se mélanger, incite au partage d'expérience et à la découverte. Rancho est un hymne à la diversité du ski, à sa convivialité et à son esprit sportif. Il lui reste encore de nombreuses disciplines à tester et à nous faire vivre de l'intérieur, de quoi nous régaler pendant quelques années encore… ■

Texte : Lucy Paltz I **Photos** : Florent Geninatti

INVESTISSEZ DANS L'EXCEPTION

cœur de ville

RÉSIDENCE CITADELLE

Au coeur de l'écoquartier et à deux pas du parc de deux hectares, LA CITADELLE offre à la fois la quiétude d'un environnement verdoyant et les avantages de la proximité de la ville et des services. Elle compte 21 appartements, du studio au T4 en toit terrasse.

La qualité de vie dans un écrin de verdure

5 résidences prestigieuses pour accueillir **votre projet de vie** dans l'écoquartier de Briançon.

RÉSIDENCE BERWICK

En lisière du parc, RESIDENCE BERWICK offre une vue imprenable sur le parc de deux hectares. A deux pas des commerces et des commodités, vous serez placés au coeur de la ville et de la vie ! Le projet compte 27 logements du T1 au T4.

RÉSIDENCE COLAUD

Aux portes de l'écoquartier, RESIDENCE COLAUD offre un beau dégagement sur les pentes du Prorel. Espace, luminosité, fonctionnalité tout est réuni pour faire de votre appartement le nid rêvé de votre famille à l'année ou pour vos vacances. Le projet compte 2 commerces et 17 appartements du T2 au T4.

RÉSIDENCE LA COURTINE

Nichée au coeur d'un parc public verdoyant de deux hectares, LA COURTINE offre les avantages de la proximité des commerces, des lieux de vie (cinéma, marché...) et la quiétude d'un environnement arboré. LA COURTINE compte 21 appartements du T1 au T4.

LES TERRASSES DU LAUTARET

Implantées sur les hauteurs de la ville, Les Terrasses du Lautaret proposent une vue exceptionnelle sur les montagnes et sur le parc arboré. Retirée du centre, la résidence est bordée d'une promenade menant en quelques minutes à pied au coeur de la ville. La résidence compte 21 appartements du T1 cabine au T5 duplex.

Promofar

LE PROMOTEUR PROCHE DE SES CLIENTS

04 93 66 66 70 - 06 45 12 44 92

ESPACE DE VENTE
Avenue 159ème RIA - 05100 BRIANÇON
www.promofar.fr

SCANNEZ POUR UNE **VISITE EN 3D**

Pour scanner, télécharger une application QRcode gratuite

Rancho
the must-see web show!

How many athletes can pride themselves on having taken part in a World Cup in at least three totally different events? Giant slalom, biathlon, cross-country skiing and even skeleton – Enak Gavaggio aka Rancho has tested all of them in his popular web show. Meet Rancho!

With his spurs, impressive moustache and vintage truck, Rancho might look like a bit of a cowboy. This fun and eccentric character is the alter ego of professional skier Enak Gavaggio, who is very laid back about the whole setup, even if the web show is a huge success with the whole skiing community.
In each episode, Rancho takes the captivated viewer along to discover a new snow sport: he suffers long laps of cross-country skiing at the biathlon world cup in Sweden, trembles at the top of the iced-over slopes of the giant slalom world cup in Val d'Isère. The show is filmed in a fun style, but with a serious approach to the sporting events. Only an experienced skier like Enak Gavaggio would be able to test all these sports in live conditions during big events, and even he has to push his own limits.

CAREER OVERVIEW

Born in Haute-Savoie, Enak was like most other mountain kids, skiing at weekends and with the local ski racing club, but his personality didn't quite fit in. "In those days, the coaches were quite narrow-minded. I had to sneak off to go snowboarding with my mates, and I often hung out in the mogul field. I had long hair and an unusual look so they didn't really take me seriously. But at the age of 15, I was actually really dedicated and loved working hard."
At the age of 20, he registered for his first ski-cross race and a new world opened up: he loved the physical contact, speed and adrenalin. But now people were seeing him as the alpine skier who was trying to do something different. "I hate it when you try to stick a label on people. I've never understood these barriers between different skiing disciplines – we're all skiers, right? Fortunately, things are finally changing."
With all of this in mind, it seems logical that when Enak Gavaggio and Rossignol first thought of creating a web show, the idea of testing all sorts of skiing styles and disciplines was brought up straight away. Breaking barriers and getting different types of skiers to mix was ideal. Thanks to his rock star image, sense of humour and background, Enak was the perfect fit for the role.

BEING RANCHO

All they needed was a character. Enak met with director Dino Raffault and cameraman Thibault Gachet. They brainstormed a type of vintage cowboy with polar sunglasses, a woolly hat, spurs and a large moustache. Looking for suitable transportation for him, they came across the Rancho by Matra Simca from 1977. "This car was exactly what we were looking for! We knew right away that it would also be the name of our character and the web show." They managed to get their hands on an old Rancho, did it up and fine-tuned the project before filming the first episode around one year later, at the TransJurassienne cross-country race. "Choosing the opposite of our usual freeride environment and doing such a big cross-country event was a challenge! It would make it or break it. But we also thought it was ideal for breaking down the first barriers, and it was a great success!"
Even though Enak had done a little bit of cross-country skiing, the TransJurassienne race was at a whole new level. The 60km race gave him full insight of the cross-country world, and Enak didn't try to hide the effort he had to make, or how exhausted he was. This actually helped to show

the event in its true form, spiced up with a good sense of humour.

THE STUNTMAN EPISODES

A few months later, he was back with a new episode, participating in the French downhill championships, and then the female slalom world cup in Zagreb. And even though this was more similar to what he'd done as a kid, he discovered new things. "It had been so many years since I did an alpine ski race, that I really felt the pressure. I also hadn't really trained at all!" Enak spends just a few days on site for each episode, so he has to learn all the techniques in record time. Ski jumping and skeleton, a few months later, have been two of the biggest challenges so far. A complete beginner in both, he had to get ultra-intensive training before going for the challenge. "For the ski jump, I worked a bit with Fabrice Guy, Olympic champion in 1992, and then did only ten jumps from 20 metres before going up to 90 metres! At the start, I was really nervous. When you let go of the railings, you can't slow down, you just have to accept the speed and concentrate on the jump that's coming. Terrifying." For the skeleton too, Enak admits he was very scared. Skeleton is performed on a bob-sleigh run, with the athlete lying flat on their stomach, facing downhill. "I'm not even a fast driver, so setting off on an ice toboggan at a speed of 120km/h was a huge challenge for me. And again, my learning curve had to be super-fast: I went from the top of the run after five trial runs from the junior and women's departure points that are lower down."

SPORT CHALLENGES

Last winter, Enak entered two hugely renowned winter events: the Pierra Menta, a mythical mountaineering race, and the Criterium Premiere Neige in Val d'Isère, a giant slalom world cup race. The Pierra Menta includes a positive climb of nearly 10 000m and the best mountaineering skiers in the world enter. In a team with Caroline Freslon, an experienced mountaineer skier, Rancho climbed those hills without hesitation. "My only worry was that I had hardly done any mountaineering skiing that year, and at the end of each leg, the organisers stop those who are too slow. I was virtually sprinting the whole way, and totally drained at the end. But it was a great experience, because the Pierra Menta has such a unique atmosphere."
Over the seasons, Enak has become absolutely spot on in his role as Rancho, and some classic scenes have been produced. He is building bridges between the different ski worlds, encouraging people to mix with each other and discover new things. Rancho is an ode to the whole spirit of skiing. There are still many different styles and disciplines to test and showcase from the inside, so Rancho could keep us entertained for many more years. ■

CÔTÉ BOIS

Menuisier agenceur depuis 1992

Créons ensemble

Je vous accompagne
dans vos projets
neuf et rénovation,
cuisines, salles de bains,
agencements, dressings,
meubles, escaliers,
fenêtres et portes
intérieures

Nicolas Maspeyrat
07 69 98 09 27
nicolas@cote-bois.fr
Serre Chevalier Vallée - Briançon

Un col nommé Granon

Jardin privilégié des Briançonnais, le Granon, avant d'être une aire de jeux, de sports, de sorties familiales est un terrain militaire dont le rôle défensif remonte au XVIe siècle. Au fil des saisons, rencontre avec cette montagne et ce col, emblèmes du territoire. Balade versant sud.

L'ascension du col du Granon, soit 11,5 kilomètres au départ de Saint-Chaffrey, prend des allures de defí pour ceux qui préfèrent avaler les 1 063 mètres de dénivelée positive à vélo…
Going up the 11.5km road that leads from Saint Chaffrey to the top of the Granon is a real challenge for those who choose to do the 1 063 metres vertical climb on a bike…

Les cyclistes l'appellent l'ogre du Briançonnais. Avec ses 9,3 % de pente moyenne pour se hisser jusqu'à son sommet à 2 404 mètres, le col du Granon est l'un des plus difficiles et exigeants d'Europe. Une vraie bavante pour sportifs exercés, qu'ils soient skieurs de randonnée, vététistes, cyclistes, marcheurs et même parapentistes. Son ascension, 11,5 kilomètres au départ de Saint-Chaffrey, prend des allures de défi pour ceux qui boudent la voiture et préfèrent avaler les 1 063 mètres de dénivelée positive… La gageure de cette route en cul-de-sac est réputée, surtout depuis le Tour de France 1986 lors duquel les organisateurs placèrent l'arrivée de la 17e étape en son point culminant. Une des plus hautes arrivées de la Grande Boucle. Alors, ce col « hors catégorie » mérita bien son surnom de monstre affamé.

Exposé sur le versant sud, et logiquement ensoleillé de la vallée de Serre Chevalier, le Granon plonge en son ubac dans la vallée de la Clarée, déroulant ses pentes abruptes et son mélézin jusqu'à Val-des-Près. Une position stratégique, offrant un panorama sur les entrées de territoire, qui n'échappe pas aux militaires avisés dès le XVIe siècle. En 1709, le maréchal de Berwick décide la construction, au col comme tout du long de la crête surplombant la Guisane, de « retranchements », sortes de redoutes en pierres sèches, idéales pour l'observation des potentiels envahisseurs. Le chemin du Roy les relie comme un collier de perles. Entre 1889 et 1890, un casernement de onze baraques est érigé, renforçant son caractère de place forte militaire. Puis, un ouvrage défensif, bâti entre 1938 et 1940, sort de terre, mais reste inachevé. Ce petit ouvrage d'infanterie, composé de cinq blocs en béton armé reliés entre eux par une galerie souterraine, appartient à la Ligne Maginot des Alpes. Un avant-poste visant à défendre le col de l'Échelle, la frontière franco-italienne et à empêcher l'ennemi de fondre sur Grenoble par le col du Lautaret. Épargné par les combats de juin 1940, il est, depuis l'Armistice, désarmé et sert aujourd'hui de camp de base pour les manœuvres de l'armée, toujours propriétaire

des lieux et de la route qui grimpe au col. Fermée l'hiver et non déneigée, l'armée l'ouvre cependant le reste de l'année et autorise la circulation aux civils. Il faut dire que depuis des lustres, les Briançonnais considèrent ce bout de montagne comme leur jardin… Leur en interdire l'accès serait comme les priver d'air.

Le Granon n'est pas que cette bête à sueur de valeureux sportifs ou de militaires en exercice. Il demeure le lieu des flâneries des dimanches en famille, des pique-niques et même des barbecues sur les aires aménagées, juste au-dessus du hameau d'alpage des Tronchets. Au fil des saisons, il sert de tremplin aux parapentes, ouvre ses sentiers caillouteux aux vététistes, ses petits lacs aux lanceurs de ricochets, sa route aux cyclistes, ses sous-bois aux cueilleurs de champignons, ses crocus aux lève-tôt printaniers, ses alpages aux troupeaux de moutons, ses chemins aux cavaliers, ses prairies alpines aux contemplatifs, et sa vue exceptionnelle sur le Briançonnais et le domaine skiable de Serre Chevalier à tous ceux qui l'honorent en lui rendant visite. Par tous les temps, le photographe briançonnais Thibaut Durand a marché sur les traces de son enfance pour livrer à *Altus* ses instants de Granon. Portfolio. ■

Il faut dire que depuis des lustres, les Briançonnais considèrent ce bout de montagne comme leur jardin…

Texte : Marie-Stéphane Guy | **Photos :** Thibaut Durand

A Mountain Road Named Granon

Popular backyard for the locals who come here for games, sports and family outings, the Granon is also army territory with a defence history dating back to the 16th century. Follow the seasons and explore this mountain and mountain pass. Have a walk on the south side.

Cyclists call it the Briançon ogre. With an average slope of 9.3% and a summit at 2 404 metres, the Granon mountain road is one of the most challenging in Europe. A real test even for the fittest tour skiers, mountain-bikers, cyclists, hikers or even paragliders. Going up the 11.5km road that departs from Saint Chaffrey, is a feat if you choose to do the 1 063m climb without a car. The difficulty of this dead-end route is legendary, especially since the 1986 Tour de France when the organisation decided to end the 17th day here at the top, making it one of the highest elevation finishes of the Tour.
Entirely south facing on the sunny side of Serre Chevalier, the Granon continues as a track down into the Claree Valley, on steep slopes that lead to the village of Val-des-Près. A strategic position, offering views of the borders of the territory, this didn't pass by the skilled military men of the 16th century. In 1709, marshal de Berwick decided to build lookouts all along the crest overlooking the Guisane valley. The track called Chemin du Roy links them like a string of pearls. Between 1889 and 1890, army barracks with eleven different buildings were built, reinforcing the military presence. A concrete defence structure was started in 1938, but never fully completed. Its aim was to defend the Col de l'Echelle on the border between France and Italy, but also to stop the enemy from reaching Grenoble via the Lautaret. The area was spared in the combats of June 1940, and since the end of World War II, it has been disarmed but used as base camp for army exercises. The army still owns the grounds and even the road that goes to the top. Closed in the winter, the army opens the road to civilians for the rest of the year. It has to be said that the locals see this as their backyard and would find it hard to accept a closed road.
The Granon is more than a challenging route for the sporty and a military playground. It remains one of the most popular spots for a Sunday family outing. A picnic, or even a barbecue thanks to the setup just above the little hamlet of Les Tronchets. Over the seasons, the Granon serves as a starting point for paragliders, opens its gravel tracks to mountain-bikers, its little lakes for throwing pebbles, its road to cyclists, its forests for mushroom-picking, its grassy plains to grazing sheep, and offer its exceptional view of the Briançon area and the Serre Chevalier ski area to all those who pay a visit. Over the course of a year, local photographer Thibaut Durand traced the paths of his childhood to offer his moments of Granon to Altus readers. Portfolio. ■

PARC 1326
BRIANÇON

PARTAGEZ
en famille
tous les plaisirs
de L'EAU !

prix douillet

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

Parc 1326
37 rue Bermond Gonnet
04 92 20 04 04
www.ville-briancon.fr
(En 1 clic / Sport)

Atelier de ROCHE
MENUISERIE

CREATEUR D'INTERIEUR

www.atelierderoche-menuiserie.fr

fabrication sur mesure, neuf et rénovation
agencement - accompagnement de projets

04 92 23 02 08
contact@atelierderoche.com

Atelier et Show Room
L'Argentière-la-Bessée

PRINTEMPS / SPRING

Le lacet goudronné de la route émerge des plaques de neige résistantes. Le col est ouvert ! Les marmottes pointent leur museau, courent dans l'alpage en quête de nourriture, les crocus couvrent les près, les randonneurs s'extasient. Le domaine skiable met les appareils en sommeil, les Briançonnais changent de versant pour profiter du soleil et de la nature en éveil. À portée du regard, la cité Vauban se contemple entre les brumes matinales.

The winding tarmac road appears beneath a few resistant patches of snow. The road is open! Marmots start appearing, scurrying across the fields, searching for food. The grassy plains are covered in crocus, hikers get excited. The ski area is closed down and the locals go across the valley onto the Granon to enjoy the sunny slopes where nature is waking up. The Old Town of Briançon can be seen in the near distance through the morning mist.

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
marianne dubost tapissière rideaux

ÉTÉ / SUMMER

Le début de la saison rime avec les premières transhumances, des cohortes de moutons traversent Saint-Chaffrey en direction des pâturages du Granon. Le ballet des randonneurs est incessant, du sommet de l'Ogre ils dévalent jusqu'au lac de l'Oule ou sur les contreforts de la vallée de la Clarée. Les voiles de parapentes égayent le ciel de mille couleurs. C'est le temps des journées qui s'étirent en altitude jusqu'au spectacle du coucher de soleil dans le lit de la Meije. Aux Tronchets, les volets des masures d'alpage sont ouverts, la vie prend son souffle estival.

The start of the season is set off by the first migration of the local sheep herds, from Saint Chaffrey to the summer grazing on the Granon. Hikers come and go in a steady stream, from the top of the ogre, they head for Lac de l'Oule or down towards the Claree. The paragliders' wings paint the skies in a multitude of colours. The days are longer and stretched out until the fabulous sunset behind la Meije. At Les Tronchets, the shutters of the little chalets are open and the summer is alive.

enperspective

de l'esquisse à la maitrise d'œuvre

architecture intérieure

3 place gallice bey
briançon
04 92 21 19 93
www.enperspective.fr

AUTOMNE / FALL

Les touristes ont quitté le Briançonnais, le col du Granon respire, le monde sauvage reprend ses droits et cohabite avec les militaires en entraînement et les locaux profitant de l'intersaison pour savourer la nature. Leur nature. L'été indien joue les prolongations sur ce versant baigné d'UV. Paré de son costume magenta, orné de ses dorures automnales, le Granon est lumière.

The tourists have left the area, the Granon can take a deep breath. The wilderness takes over again, side by side with army training camps or locals enjoying nature. Their nature. The Indian summer extends on the sunny slopes. Dressed in magenta, decorated in golden autumn hues, the Granon is light.

HIVER / WINTER

L'armée a baissé la barrière après les derniers chalets de Villard Laté, la route est close, le col inaccessible sauf pour ceux qui s'attaquent à l'ascension raquettes ou skis de randonnée aux pieds. La récompense est à la hauteur de l'effort… En face, le domaine skiable de Serre Chevalier bat son plein. Les contraires se répondent et s'entendent. Indissociables, ils veillent, ensemble, sur la vallée de la Guisane.

The army barrier is down, closing the road. The only way to reach the top is with snow shoes or tour skis. The reward is worthy of the effort. On the opposite side, the Serre Chevalier ski season is in full blow. The contrast is stark, but coherent. Forever linked, the two sides are watching over the Guisane valley, together.

Les Alpes sur un plateau

Vous les retrouverez à la table des chefs, sur les étals des fromagers ou à la coopérative, sur la route des stations. Reflets d'un terroir, d'une vallée d'altitude, de prairies ou de savoir-faire spécifiques… Prenez le temps de déguster et d'apprécier les fromages alpins.

La production alpine de fromages AOP et IGP atteint 33 100 tonnes. Une production de beaufort, tomme, abondance, reblochon… répartie entre les deux Savoie.
33 100 tons of AOP and IGP cheese is produced in the Alps each year. Beaufort, Tomme, Abondance and Reblochon are all made in the two Savoie regions.

Associées dans la promotion de leur production via l'Aftalp (Association des fromages traditionnels des Alpes savoyardes) créée à l'initiative des producteurs, les deux Savoie peuvent se targuer de concentrer l'essentiel de la production alpine avec 33 100 tonnes de fromages AOP (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée) grâce à leurs quelque 2 000 producteurs et 60 ateliers de transformation collectifs pour un total de 4600 emplois. Surtout, 85 % de la production fromagère savoyarde est transformée sous signe de qualité, soit 15 % des fromages AOC et IGP de France.

AOC ET IGP, UNE GARANTIE

Ces appellations, en vigueur en France ainsi qu'en Suisse, constituent un bon de garantie à l'adresse des consommateurs via un cahier des charges qui fixe un certain nombre de contraintes et d'obligations scrupuleuses : lait issu de races déterminées, pâturage sur la zone de production, limitation de l'apport au fourrage extérieur, interdiction des OGM, procédés de fabrication encadrés. À elles seules, la Savoie et la Haute-Savoie fabriquent sur tout ou partie de leur territoire sept des dix fromages sous signe de qualité, reconnus sur l'ensemble des Alpes françaises (hors Jura) : l'AOP reblochon de Savoie, l'AOP tomme de Savoie, l'AOP abondance, l'IGP emmental de Savoie, l'AOP chevrotin, l'AOP Beaufort et l'AOP tome des Bauges. Et la raclette de Savoie vient de faire son entrée dans cette cour illustre en décrochant son IGP en janvier 2017 (sa voisine, la raclette du Valais, fromage gras à pâte mi-dure, est classée en AOC depuis 2003, et sa fabrication limitée au strict canton du Valais).

Cette association entre un fromage et un terroir prend souvent racine dans l'histoire, le contexte social et climatique d'une époque orientant leur goût et leur forme. Depuis le Moyen-Âge, les hommes de la montagne ont transformé le lait en pâtes crues. Ils ont défriché les forêts pour gagner de la surface à pâturer sur les alpages et ont « grossi » leurs fromages pour mieux les conserver en hiver et faciliter leur consommation**.** Ils se sont aussi regroupés : l'emmental, né en Suisse, dans le canton de Berne (il bénéficie d'un classement en AOC depuis 2008 dans ce pays), a ainsi contribué à la mise en œuvre d'un modèle collaboratif. D'abord fabriqué dans les fermes individuelles, il a été élaboré en France dès le XIXe siècle dans des fruitières et des coopératives : la collecte du lait et la mise en commun des forces facilitaient la production de ces grosses meules. ➤➤➤

➤➤➤ ESPRIT COOPÉRATIF

Cet esprit d'association et de partage a traversé les siècles, si bien qu'aujourd'hui encore, à Bagnes en Valais, où est fabriqué le fromage éponyme, comme à Chamonix en Haute-Savoie, certains alpages sont encore gouvernés selon le système du consortage, réminiscence médiévale qui consiste à gérer de manière collective les espaces à pâturer.

De manière plus classique, les agriculteurs montagnards ont aujourd'hui mutualisé leurs moyens pour mieux valoriser leur lait. C'est le cas à la coopérative du Val d'Arly, située à Flumet en Savoie, à quelques encablures de la Haute-Savoie, qui récolte le lait de 70 à 80 producteurs issus du Val d'Arly, d'une partie du pays du Mont-Blanc, de La Giettaz, du bassin clusien, des cantons d'Ugine et de Faverges… *« Le modèle coopératif a essaimé depuis le Beaufortain, car pour fabriquer un kilo de beaufort, il faut beaucoup de lait, 10 litres environ,* rappelle Philippe Bouchard, directeur de la coopérative du Val d'Arly. *Nos agriculteurs sont sociétaires à la coopérative, ils détiennent des parts sociales en fonction du litrage de lait fourni et élisent un conseil d'administration qui valide la stratégie et les investissements. Ce système garantit une vraie assise et une sécurisation de nos fermes. »* Au sein de ce collectif, on transforme une partie du lait en reblochon, l'autre en Beaufort.

Les agriculteurs de montagne mutualisent leurs moyens, de la gestion collective des alpages, jusqu'à la valorisation commune de leur lait.

LE BEAUFORT, PRINCE DES GRUYÈRES

On a coutume de l'appeler le prince des gruyères. Fortement attaché aux montagnes de Savoie, c'est-à-dire aux vallées du Beaufortain, du Val d'Arly, de Tarentaise et de Maurienne, jusqu'aux pentes du col du Galibier, le beaufort est né grâce à l'acharnement des moines et des communautés villageoises qui ont entrepris au Moyen-Âge de défricher les alpages pour accueillir des troupeaux laitiers – races Tarine et Abondance, les seules reconnues dans le cahier des charges de cette AOP. Comme l'emmental, ce fromage de petite taille baptisé « grovire », 10 kilos à l'origine, a pris du volume dès le XVIIe siècle pour atteindre un poids respectable de 40 kilos. Et sa réputation, liée à son goût unique, à la fois fruité et fleuri, aux arômes complexes d'animal, de végétal et de fruits grillés, a rapidement franchi les frontières de la Savoie : durant la Révolution

française, le comité de salut public en a même fait venir 10 000 quintaux pour nourrir Paris ! Menacé après-guerre, du fait de la déprise agricole, le beaufort a su renaître grâce à la mise en œuvre d'une coopérative laitière, dès 1961, et d'une politique de filière qui a abouti à sa reconnaissance en AOP, en 1968. Moulé dans un cercle de bois typique et une toile de lin, comme à l'origine, affiné pendant cinq mois minimum sur des tablards d'épicéa en caves froides, ce fromage se décline aujourd'hui en beaufort, beaufort d'été (fabriqué avec le lait de l'été) et beaufort d'alpage (fabriqué en chalets d'alpage à plus de 1500 mètres, avec le lait d'un seul troupeau).

LAIT ET TERRITOIRES VALORISÉS

Parmi les autres fromages montagnards labellisés, chacun a son histoire, à déguster selon l'envie et l'humeur, assortis d'une Roussette ou d'une Mondeuse, en cubes à l'apéritif, ou valorisés dans le cadre de plats roboratifs ou raffinés.

Leur image a été considérablement dépoussiérée, tant en termes de contrôle indépendant que d'accompagnement auprès des producteurs ou de qualité. Prenez la tomme de Savoie, historiquement fabriquée sur le territoire depuis des générations. Cette pâte pressée, non cuite, déclinée en version maigre ou grasse (de 20 à 45 %), laitière ou fermière, au goût lactique et animal, doux ou puissant selon sa durée d'affinage (de trente jours à trois mois), entre aujourd'hui dans la composition de recettes originales et modernes nées dans l'esprit de chefs audacieux : millefeuilles de tomme, jambon cru et pommes de Savoie au bâton de réglisse, cannelloni à la tomme et caviar d'aubergines, huîtres tièdes sur coulis de potimarron à l'écume de tomme, etc. D'autres, à la consécration plus récente, comme le chevrotin et la tome (avec un seul « m ») des Bauges, reconnus en AOP depuis 2002, font leur bonhomme de chemin, et leur reconnaissance participe parfois plus largement du maintien d'exploitations ancestrales ou d'espèces anciennes. Dans les Bauges, le lait est ainsi issu de fermes situées à moins de quinze kilomètres du lieu de transformation, ce qui a aussi pour effet de donner tout son caractère à ce fromage au goût typé et aromatique avec des notes ➤➤➤

Le Beaufort est moulé dans un cercle de bois typique et une toile de lin, comme à l'origine, avant d'être affiné pendant cinq mois sur des tablards d'épicéa en caves froides.
Beaufort cheese is moulded in a wooden frame with a linen cloth, like in the old days. It is matured for five months on fir tree shelves in cool cellars.

➤➤➤ lactiques, végétales et torréfiées. Quant au chevrotin, qui est essentiellement fabriqué dans les Bauges pour sa partie savoyarde – son berceau étant les Aravis, en Haute-Savoie –, il a permis un retour en grâce : *« Le chevrotin est fabriqué essentiellement à partir de lait de races alpines savoyardes comme la Pie Noire et la Noire d'Arête,* explique Sébastien Breton, directeur de l'Aftalp, *nous avons dû réaliser un travail de fond pour faire reconnaître ces races de chèvres. »*

La valorisation des fromages participe ainsi directement de l'attractivité des territoires tout en permettant aux éleveurs de vivre convenablement de leur production. Elle permet aussi de mettre en lumière, plus généralement, une production caractérisée par sa diversité. Au-delà des « signes de qualité », les tommes, séracs, faisselles et autres persillés (etc.) reflètent une palette lactée qui va bien au-delà de quelques fleurons médiatiques. Une palette qui mérite le temps d'une pause pour découvrir, au rythme du montagnard, ses multiples déclinaisons. ■

À côté des fromages au lait de vache, les étals alpins offrent désormais une variété de fromages de chèvre fabriqués à partir de « races alpines savoyardes ».
As well as the traditional cow's cheese, there is also a range of goat's cheese made with Alpine heritage breeds.

Texte : Laurent Gannaz | **Photos :** David Machet

ILS MÉRITENT LE DÉTOUR
WORTH TASTING

LE GRUYÈRE

Protégé par le label IGP en France et par le label AOP en Suisse, le gruyère est né dans le canton de Fribourg, prenant le nom de la bourgade éponyme. Ce fromage au lait cru, dont la fabrication est issue de deux traites, comporte des trous dans sa version française, contrairement à la version suisse, par ailleurs réputée plus « corsée ». Il est fabriqué en France dans les départements savoyards ainsi qu'en Franche-Comté.

This cheese has an IGP certification in France and an AOP in Switzerland. Gruyère cheese has its origins around Fribourg and is made with unpasteurized milk from two milking sessions. The French version has the characteristic holes while the Swiss variety is smooth and with stronger flavour.

LE BLEU DU VERCORS SASSENAGE

Ce fromage classé en AOP, dont l'origine remonterait au Moyen-Âge, est fabriqué à partir de lait issu des races Abondance, Montbéliarde et Villarde. C'est un bleu au goût doux et onctueux à pâte persillée, demi-molle et d'un poids moyen de 4 à 4,5 kg. Son aire géographique de production, située à l'intérieur du massif du Vercors, couvre 13 communes de la Drôme et 14 communes de l'Isère.

This AOP cheese, with traditions tracing back to the Middle Ages, is made with milk from the breeds Abondance, Montbéliarde and Villarde. It's a mild and creamy blue cheese that weighs 4-4.5kg. The area of production in the Vercors massif stretches over 27 different towns.

LE BANON

Déjà dégusté à l'époque romaine, le Banon est un petit fromage au lait cru issu d'anciennes recettes des fermes des Alpes-de-Haute-Provence. Fabriqué à partir de la technique du caillé, issu du lait de chèvre, cette pâte molle est habillée de feuilles de chêne. Son nom est issu d'un petit village adossé au plateau d'Albion, entre la montagne de Lure et le mont Ventoux.

Already produced in Roman times, a banon is a small cheese made with unpasteurized milk according to ancient recipes on farms in Alpes-de-Haute-Provence. This soft goat's cheese is wrapped in oak leaves and the name comes from a village set between Lure and Mont Ventoux.

SERRE CHEVALIER 1500 - LE MONÊTIER-LES-BAINS

LE CARIBOU

Wine & dine

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES
CUISINE TRADITIONNELLE

VINS & TAPAS

NOUS VOUS ACCUEILLONS À PARTIR DE 16H TOUS LES JOURS & LE SAMEDI ET DIMANCHE MIDI

04 92 24 55 84 - 11, RUE SAINT ELDRADE - 05220 MONÊTIER-LES-BAINS

WWW.CARIBOU-SERRECHE.COM

The Alps on a Platter

You will find them in top restaurants, at a local cheese counter and along the ski resort routes. They represent a specific area, mountain valley, pasture or tradition. Take the time to sample and enjoy some cheese from the Alps.

Local producers in the two Savoie regions created an association to promote traditional cheese-making and they can pride themselves on being the main producers in the whole Alps region. No less than 33 100 tons of certified cheese is made by the 2000 farmers in 60 different cheese factories, creating 4 600 jobs. Eighty five per cent of the local cheese has an official certification, and that is fifteen per cent of all certified cheese in France. AOP is a certified name and IGP is a certified region.

AOP AND IGP – THE GOOD CHEESE GUARANTEE

These official labels are used both in France and Switzerland, and is a guarantee for consumers that a whole string of very specific criteria has been respected. Milk from selected breeds, local pasture, limited fodder brought in from the outside, GMO-free, supervised production methods… Savoie and Haute-Savoie produce seven of the ten Alpine cheeses with a certification: reblochon de Savoie, tomme de Savoie, abondance, emmental de Savoie, chevrotin, beaufort and tome des Bauges. The raclette de Savoie was also awarded the IGP label in January 2017.

Linking specific types of cheese with a region is often due to the history, social context and climate conditions of an era when the taste and shape were developed. People in the mountains have made cheese since the Middle Ages. They cleared the forests to get more pasture land and started making their cheese bigger to make them easier to preserve throughout the winters. Cheese-making also brought people together. Emmental cheese, originally from Switzerland, inspired locals to create a collaborative model. Produced on individual farms to start with, the French farmers started using cooperatives in the nineteenth century. Collecting milk from many farms and joining forces made it easier to produce this very large cheese.

A COOPERATIVE SPIRIT

The spirit of grouping together and sharing has survived through the centuries and some pasture is still managed with the ancient system of consorts, sharing the responsibilities and using land collectively.

In a more standard manner, these mountain farmers have joined together to better promote the quality of their milk. One example is the Val d'Arly cooperative, situated in Flumet in Savoie. They collect the milk from between 70 and 80 producers from all around the local area. *"The cooperative model has migrated from the Beaufort region, because to make this cheese you need a lot of milk, around 10 litres for one kilo,"* explains Philippe Bouchard, the director of the Val d'Arly cooperative. *"Our farmers are shareholders in proportion to the quantity of milk they produce and we elect a board of administration to validate strategy and investments. It's a good guarantee for making our farms prosper."* Part of the milk is turned into reblochon, the other part into beaufort.

BEAUFORT, PRINCCE OF CHEESES

In French, this cheese is called the prince of gruyere cheese. It is strongly linked to the Savoie mountains, the region where it is produced stretching across four different valleys. It originated through the hard work of monks and locals who cleared large portions of the forest in the Middle Ages in order to create pasture land for dairy cattle – the two breeds Tarine and Abondance are the only one allowed in the certified Beaufort cheese. Just like emmental, the beaufort cheese evolved from a rather small cheese of 10kg into a 40kg heavy cheese from the 17th century onwards. Its reputation was built through its unique taste, which is both fruity and flowery, with meaty, herby and roasted fruit flavours. The cheese soon got exported outside of Savoie. During the French revolution, the temporary government ordered one hundred tons of it in order to feed Paris. Endangered in the post-war era because of the decline of agriculture, the beaufort cheese was revived mainly through a dairy cooperative that started in 1961 and a production strategy that awarded the cheese with its AOP label in 1968. Set in a round, wooden frame with a linen mesh, just as in the old days, it is matured for minimum 5 months in a cool cellar on fir tree shelves. Today, you will find beaufort, summer beaufort (made with the summer milk exclusively) and beaufort alpage (produced in mountain pasture above 1500m altitude, using milk from a single herd).

PROMOTING THE REGION

All the other certified mountain cheeses also have their own history. Enjoy it in any form you wish, perhaps with a glass of white wine as an appetizer, or as part of either a rustic or refined dish.

The mountain cheeses have had their image dusted off and spruced up, and they are now appreciated both on their own or transformed by top chefs into elaborate recipes. The tomme de Savoie is a good example, as it has been made in the region for generations. It comes with different fat content (20 to 45%), and can be creamy or more rustic in flavour. It is matured for 30 days and up to three months and is included in many bold and modern recipes by local chefs: tomme, cured ham and apple mille feuille with licorice sticks, cannelloni with tomme and aubergine paste, warm oysters with pumpkin coulis and tomme foam… and many more. Other cheeses with more recent certification, like chevrotin and tome des Bauges, who got their label in 2002, are slowly becoming more renowned. Their popularity contributes to keeping farms open and maintaining heritage breeds. For the Bauges cheese, all milk has to come from farms within 15 km from the cheese workshop, which makes the taste very particular and full of flavours. The chevrotin cheese has allowed two Alpine goat breeds to be officially recognised and added to the official heritage of the region.

The regional, specialised cheese production directly contributes to making the rural areas attractive and increases revenue for the local farmers. It also highlights the diversity of the regional farming traditions. Take a chance on one of the more unusual mountain cheeses that can also be delicious and discover the Alpine cheese flora. ■

FONCIA

L'immobilière des Hautes-Alpes (IDHA)

VOS AGENCES DEVIENNENT FONCIA IDHA

FONCIA IDHA
BRIANCON
RESIDENCE L'AIGLE BLEU
3 AVENUE RENE FROGER
05100 BRIANCON
TEL : 04 92 21 22 07

FONCIA IDHA
VILLENEUVE
CENTRE COMMERCIAL
DE PRE LONG
05240 LA SALLE DES ALPES
TEL : 04 92 24 70 46

FONCIA IDHA
SERRE CHEVALIER
RUE DU CENTRE
RESIDENCE L'ORPIN
05330 CHANTEMERLE
TEL : 04 92 24 16 16

FONCIA IDHA
VALLOUISE
LA CASSE
05290 VALLOUISE
TEL : 04 92 23 17 77

FONCIA IDHA
MONTGENEVRE
ROUTE D'ITALIE
05100 MONTGENEVRE
TEL : 04 92 21 91 24

RESTAURANT L'ALPIN

Pour un moment de pause, de découvertes et de bonheur culinaires.

10, rue Centrale, 05100 BRIANÇON
Tél. : 04-92-21-30-28 www.lalpin.fr

Le guide restaurants & bars

d'Altus Serre Chevalier

Le Caribou

77, rue Saint-Eldrade, Monêtier-les-Bains
www.caribou-serreche.com
Tél. : 04 92 24 55 84

Installé dans une ancienne bergerie au cœur de Monêtier-les-Bains, le Caribou vous accueille sous les voûtes ancestrales pour un repas de cuisine traditionnelle dans une ambiance contemporaine, cosy et chaleureuse. Une carte élaborée à base de produits locaux, teintée d'une touche de modernité, où les incontournables de l'hiver font bonne figure : raclette à la tome de vache au lait cru ou au chèvre de montagne, reblochonade, pierres chaudes et fondues savoyardes. Le Caribou propose aussi un espace bar à vins, Wine and Dine, où l'on peut déguster un large choix de vins de la région et d'ailleurs, autour de tapas maison. Après-ski à partir de 16 heures avec café, chocolat, thé, vin chaud et pâtisseries. Ouvert tous les jours de 16 h à 23 h, les samedi et dimanche de 12 h à 23 h.

Suggestions :
· Truite de Châteauroux fumée maison, chantilly au Combova.
· Pavé de cerf au cynorhodon des Hautes-Alpes, Spätzle maison.
· Magret de canard aux myrtilles.
· Fondue au poisson
· *Home-smoked trout from Chateauroux with Combova whipped cream*
· *Venison steak with rosehips from the Alps, homemade Spätzle*
· *Duck's breast with blueberries*
· *Fish fondue*

Set in a renovated sheep barn in the heart of Monetier-les-Bains, Le Caribou has ancient, vaulted ceilings and offers traditional food in a cosy, welcoming setting with modern details. The menu is created with local ingredients, with a good choice in winter classics: raclette with unpasteurized tome cheese or goat's cheese from the mountains, reblochonade, hot stone and cheese fondues. Le Caribou also has a wine bar area, Wine and Dine, where you can enjoy a glass of wine and some homemade tapas. After ski from 4pm with hot drinks, mulled wine and pastries. Open daily from 4pm -11pm, Saturdays and Sundays 12pm-11pm.

Les Relais d'Alsace

La table du bon vivre ! Un établissement au cœur de Briançon où l'on aime se retrouver entre amis ou en famille. L'accueil est toujours aussi sympathique depuis son ouverture. Les Relais d'Alsace livre une cuisine gourmande, 100 % maison, jusqu'aux desserts. Un lieu à la fois cosy et chaleureux qui vise à donner plaisir et sourire à ses convives. Une brasserie qui tend vers la Bistronomie en alliant une cuisine raffinée, revendiquant sa simplicité et des prix abordables. Le chef propose une carte variée faite de produits frais. Les incontournables : le jarret de porc braisé sauce au miel ou à la bière, les poissons, les huitres, les veloutés et ses tartines ou encore les spécialités alsaciennes comme les flammenkueches et choucroutes. Le service est en continu, ici l'on peut se restaurer à toute heure, sept jours sur sept.

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.
· Plat du jour en semaine à 11 €.
· *Potatoes stuffed with scallops and truffles on a bed of mushrooms.*
· *Grilled swordfish with coconut cream and basil.*
· *Sea bass with almonds and dried fruit.*
· *Dish of the day 11€ on weekdays.*

A restaurant with good, hearty food! In the centre of Briançon, it's perfect for groups of friends or family. With a warm welcome, Les Relais d'Alsace serves up 100% homemade, generous dishes and desserts. This classic French brasserie is reaching out towards the new bistronomy trend, with refined dishes and yet affordable prices. Try braised ham hock with beer or honey sauce, a selection of fish dishes, oysters, creamy soups or one of the Alsatian specialties like flammenkueche or sauerkraut. Non-stop service, so stop by whenever you are hungry, any day of the week.

Central Parc, Briançon
http://briancon.lesrelaisdalsace.com
Tél. : 04 92 20 25 92

Café Soleil

RESTAURANT D'ALTITUDE

L'institution de Serre Ratier fête ses 20 ans et poursuit son ambition d'élever le « bien manger » en altitude, quelle que soit la formule. Le restaurant en self service propose buffet de hors-d'oeuvre frais et originaux, desserts maison, lasagnes, queyraflettes, steak haché devant vous, plats du jour raffinés : carré d'agneau mousse au thym, saumon et son granité d'amandes et noix... Au « Carré », l'espace gastronomique, truffes, foie gras, gambas, mille-feuilles de bœuf, salades gourmandes sont servis à table et s'accompagnent d'une carte des vins singulière, ponctuée de jolies trouvailles comme ce vin rouge vieilli sous la mer. Rayonnant comme un soleil, ce café aux mille facettes dispose d'un corner pizzas, paninis, crêpes, d'un bar refait à neuf, d'une des plus belles terrasses du domaine, d'une salle éclairée par les peintures de Serge, le maître de ce lieu qui respire le bonheur.

Suggestions :
· Bol vietnamien tous les mercredis.
· Menus ados et enfant.
· Plat du jour à 18 €.
· *Vietnamese food each Wednesday.*
· *Children's and teens' menus.*
· *Dish of the day 18€.*

This legendary mountain restaurant at Serre Ratier is celebrating its 20th anniversary and continues to aspire to provide good food on the slopes for varied budgets. The cafeteria self-service counter includes a starter buffet with fresh, unusual food, homemade desserts, lasagna, 'queyraflette', beef burgers minced in front of you and excellent dishes of the day: rack of lamb with thyme mouse, salmon with almond and walnut granite... The 'Carré' is the gastronomic area, with waiter-served food including truffles, foie gras, king prawns, beef millefeuille and gourmet salads and a superb wine list. This sunny restaurant also has a pizza, panini and pancake corner, a refurbished bar and a vast terrace. Admire the gorgeous paintings by owner Serge in the dining room of this happy place.

Arrivée télécabine de Ratier
Facebook : cafesoleil
www.lecafesoleil.com
Tél. : 04 92 24 17 39

Casino Circus

Si vous aimez la cuisine classique valorisant les bons plats du terroir ou celle plus inventive alliant les saveurs du monde, la Brasserie du Casino Circus est faite pour vos papilles ! À découvrir dans la carte Brasserie : la soupe à l'oignon maison, les rouleaux de Reblochon maison au cumin servi avec un chutney de fruits rouges, le wok de légumes aux nouilles chinoises, crevettes et épices asiatiques, le classique Fish&Chips ou encore le curry de poulet thaï, légumes et lait de coco, riz basmati. Selon vos envies et votre appétit, la crème brûlée aromatisée au Génépi ou le crumble banane/framboise servi tiède avec sa crème fraîche pourront in fine, tenter votre gourmandise. À découvrir aussi les formules « tout compris » avec des tickets de jeu* pour tenter de provoquer la chance aux machines à sous.

Suggestions :
· Le midi, formule du jour (plat + dessert) à 12,90 €.
· Offre Gagnante à 20 € : 1 verre de vin + 1 menu + 5 € en tickets de jeu* ; Offre Duo à 50 € : 2 coupes de Champagne + 2 menus + 20 € en tickets de jeu* ; Le dernier mercredi du mois, Offre « Dîner et Jouer » à 20 € : 1 menu + 20 € en tickets de jeu*.
· *Lunchtime menu of the day (main/starter) at 12.90€.*
· *Winner's Deal at 20€: 1 glass of wine + 1 menu + 5€ in tokens*; Deal for Two at 50€: 2 glasses of champagne + 2 menus + 20 € in tokens* ; The last Wednesday of each month, "Dine and Gamble" for 20€: 1 menu + 20€ in tokens*.*

If you enjoy classic, French food with regional dishes, or on the other hand more unusual dishes with exotic flavours, the Brasserie du Casino Circus should suit your taste buds! To try on the Brasserie menu: homemade onion soup, Reblochon rolls with cumin and red fruit chutney, vegetable wok with Chinese noodles, prawns and Asian seasoning, a classic Fish & Chips or a Thaï chicken curry. Still hungry? Try a Genepi crème brûlée, a raspberry and banana crumble or one of the many other delicious treats. 'All Inclusive' formulas with a combination of food and tokens for trying your luck in the one-armed bandits.*

7, avenue Maurice Petsche, Briançon
Ouvert tous les jours 12 h-14 h et 19 h-23 h le samedi 19 h-minuit.
* L'entrée à la salle de jeu est réservée aux personnes majeures non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité obligatoire. Tickets de jeu non modifiables, non remboursables.
www.casinodebriancon.fr
Tél. : 04 92 20 66 66

The Sister's Pub

Comme un air de Dublin à Serre Che ! Un pub dans la pure tradition irlandaise où la meilleure Guinness de la vallée est tirée dans les règles de l'art. Un lieu qui transpire le charme des pub authentiques et en décline tous les codes ; un service au comptoir, dix bières à la pression, du café et du thé servi dans de belles tasses en porcelaine, un fumoir intérieur, un écran pour les retransmissions sportives, des crêpes pour le goûter autour de jeux de société, des concerts live quasiment tous les soirs, des DJ's sets le vendredi. L'esprit du pub familial par excellence où chacun a sa place et ses boissons : cocktails à gogo y compris personnalisés, un large choix de rhums et de whisky, du café et du chocolat… L'établissement refait à neuf joue la carte du Temple Bar jusqu'au blind test du jeudi soir autour d'une pression et d'une planche de charcuterie ou de fromages. Le pouls de cette enclave irlandaise en terre haut-alpine s'accélère le jour de la Saint Patrick, of course !

Suggestions :
· Guiness traditionnelle.
· Chocolat chaud version cocktail.
· Large gamme de spiritueux.
· Dix bières à la pression.
· *Traditional Guinness.*
· *Cocktail versions of hot chocolate.*
· *Wide selection of choice spirits.*
· *Ten different draft beers.*

A slice of Dublin in Serre Chevalier. A traditional Irish pub with the best Guinness in the valley and with a charming atmosphere. Order one of the ten draft beers at the counter, tea and coffee served in lovely porcelain cups, an indoor smoking area and sports TV. Enjoy a freshly made pancake in the afternoon and challenge your friends at a board game, or come and listen to live music in the evenings. A DJ plays every Friday. A friendly place with an excellent choice of drinks, including many cocktails, a wide selection of rum and whisky, but also coffee and hot chocolate… Newly renovated, you can also test your music knowledge in the Thursday blind test, whilst enjoying a beer and a plate of cheese or cold-cut meat. Don't miss this place on St Patrick's Day!

Centre commercial du Serre d'Aigle, Chantemerle
Ouvert de 7 h 30 à 2 h du matin.
facebook : The Sister's Pub
Tél. : 06 75 83 77 76

Les Relais d'Alsace
TAVERNE KARLSBRÄU

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

Service continu de 12h à 22h30

04 92 20 25 92
Central Parc
Briançon

www.lesrelaisdalsacebriancon.fr

ALL STOUTS

THE SISTER'S PUB

IRISH PUB

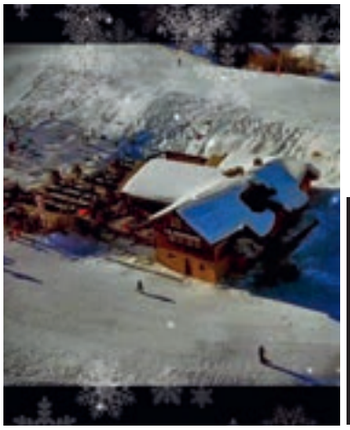
SERRE CHEVALIER

Music Live - DJ Set - Sport TV
Bières - Cocktails - Shooters
Planches à Partager - Crêpes

LE SERRE D'AIGLE
Face à la piste Luc Alphand 05330 Saint Chaffrey

Le Bivouac

RESTAURANT D'ALTITUDE



En haut du télésiège de la Casse du Bœuf, ce beau chalet propose une cuisine maison et soignée. Thierry Francou et son équipe vous accueillent dans trois espaces adaptés à vos envies. 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 gourmande et généreuse. Vous serez immergé dans l'esprit du propriétaire, grand voyageur, guide de haute-montagne, pour qui les intersaisons s'étirent sur les sommets du monde. Des voyages, des expéditions, des treks qui se lisent 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 :
· Confit et andouillette.
· Potée du Bivouac.
· Fondue vigneronne.
· Burger au foie gras.
· *Confit of duck and andouillette sausage.*
· *Bivouac potée stew.*
· *Wine-maker's fondue.*
· *Foie gras hamburger.*

Set at the top of the Casse du Bœuf chairlift, this beautiful wooden chalet offers excellent, homemade food. Thierry Francou and his team welcome you in three distinct areas, each with their own style. The snack bar serves burgers, paninis and crepes to those in a rush. At the cafeteria, you'll find classic dishes like tartiflette, lasagna, andouillette and grilled meat, salads and a dish of the day. In the table-served restaurant, chef Laurent has created a gourmet and generous menu. The owner is a world traveller and mountain guide and spends the inter-seasons exploring mountains around the world. Travels, expeditions and treks that are reflected in the restaurant décor. The panoramic terrace overlooking the snowpark has magnificent views all the way to Italy!

Arrivée du télésiège
de la Casse du Bœuf, à Villeneuve
www.bivouac-serrechevalier.com
Tél. : 04 92 24 87 72 ou 06 09 78 48 75

Le 1420

Le 1420, une belle histoire, une aventure à partager, un établissement à découvrir et à redécouvrir. Dans un cadre chaleureux, agrandi et réaménagé, à la décoration soignée, vous pourrez déguster un très grand choix de boissons : vins français et étrangers, bières pression et bouteilles, cocktails, rhums, whiskies, liqueurs et spiritueux, ainsi que des boissons non alcoolisées. Dans le creux d'une banquette, et en groupe sur un mange-debout, vous pourrez aussi vous rassasier avec nos planches et grignotages maison. Le soir, le bar cosy devient encore plus festif. Tous les mardis, soirées partenaires avec DJ's, et tous les vendredis, concerts en live sur la scène du bar. Retransmission sur écran géant des évènements sportifs. Le bar fait aussi de la vente à emporter, idéal pour trouver du vin à des heures tardives.

Suggestions :
· Très grand choix de vins, rhums et whiskies ; cocktails maison ; bière pression du moment ; concerts du vendredi.
· *Extensive choice of wine, rum and whisky, homemade cocktails, draft beer of the moment and live music on Fridays.*

Le 1420 is a great story, an adventure to share and a place to return to again and again. Recently extended and refurbished, the cosy atmosphere is ideal for sampling one of the many drinks on the menu: French and world wine, draft and bottled beer, cocktails, rum, whiskey, liqueurs and spirits, as well as non-alcoholic alternatives. Seated in one of the sofas, or gathered around a bar table, share a plate of homemade nibbles. The evenings can get lively, particularly on Tuesdays with the DJ, and Fridays with live music. Sports events broadcasted on giant screens. The bar also sells wine to take away, ideal for evenings at home.
Open daily from 4pm – 2 h

Centre Commercial Pré Long, Villeneuve
Ouvert tous les jours de 16 h à 2 h
www.1420serrechevalier.com
Tél. : 04 92 55 41 10

La Cabassa

Situé à Chantemerle au cœur de la vallée, le restaurant bar La Cabassa vous accueille dans une ambiance bistrot où vous est proposée une cuisine aux accents italiens mais pas que ! Pâtes, burgers frais, viandes grillées, salades... et bien sûr les pizzas siciliennes renommées de Tony. Ici les produits sont frais et régionaux et les desserts maison. Au bar, dans une atmosphère chaleureuse et cosy, réjouissez-vous des cocktails comme les fameux mojitos et spritz, découvrez une belle carte de vins et goûtez à la sélection de bières de Yannick et Ludo. Une belle adresse, souvent prisée, où il est vivement recommandé de réserver.

Suggestions :
· Burger.
· Spécialités italiennes.
· Bar à vin et à cocktails.
· *Burgers.*
· *Italian food.*
· *Wine and cocktail bar.*

Located in Chantemerle at the centre of the valley, the restaurant bar La Cabassa offers Italian bistro style food, but also much more! Pasta, fresh burgers, grilled meat, salads… and of course Tony's Sicilian pizzas. All products are fresh and regional and the desserts are homemade. At the bar, you can enjoy a classic mojito or spritz, select something from the wine list or try one of the many beers selected by Yannick and Ludo. A busy restaurant, where it's best to book in advance.
Open daily from 10am-1am

Allée des boutiques, Chantemerle
Ouvert tous les jours de 10 h à 1 h
Facebook : La Cabassa L&Y
Tél. : 04 92 24 06 83

Blue Bird

En ce 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 aux temps de l'apéritif et des soirées placées sous le sceau de la découverte de nouvelles saveurs. On y trouve une belle sélection de spiritueux, de vins du monde, et champagnes prestigieux. Dans les petits salons du Blue Bird, les moments se partagent comme les planches de dégustation. Un bar, moderne mais chaleureux, où le cocktail est le maître des lieux. Un cocon assez chic où l'on se sent à l'aise dès l'après-ski. Cave à cigare cubain disponible.

Suggestions :
· Cocktails et spiritueux.
· Vins et champagnes.
· Planches de partage.
· *Cocktails and spirits.*
· *Wine and champagne.*
· *Platters to share.*

A 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. The Blue Bird is ideal for sharing a moment, or why not one of the taster platters. A modern but welcoming bar, specialising in cocktails. A chic place to feel at home from after ski and onwards. Cuban cigar cave available.

1, impasse de la Benoite, Monêtier-les-Bains
Ouvert de 16 h à 0 h 30. Fermé le lundi.
facebook : Blue Bird Cocktail Bar
Tél. : 04 92 24 57 78

BOULANGERIE & PÂTISSERIE

Flayol

Ouvert toute l'année - 04 92 54 63 02

Au Monêtier-les-Bains
Route de Grenoble

À Serre Chevalier
Depuis 1990

À Chantemerle
Allée des Boutiques
Salon de Thé & Café

Tous nos produits sont faits maison, avec de la farine de blé des Hautes Alpes.

La Cabassa

RESTAURANT
Ouvert tous les jours
Midi & soir
Allée des Boutiques
CHANTEMERLE

Réservations : 04 92 24 06 83

Le Refuge

Changement de propriétaire pour ce restaurant de spécialités montagnardes situé dans le vieux village de La Salle-les-Alpes. Ici, raclettes à la rampe, fondues savoyardes, aux morilles ou aux cèpes, pierrades, fondues bourguignonnes, tartiflettes au Reblochon, bleu, fondues suisses, pierrades se savourent devant la cheminée et sous les voûtes de cette antique maison. Tous les desserts de cette table gourmande sont «faits maison». La qualité des produits est la priorité absolue des propriétaires de ce charmant établissement également aux commandes de l'Épicerie de produits fins du village. C'est d'ailleurs dans cette boutique que vous retrouverez tous les vins soigneusement sélectionnés par Benoît et Soraya comme tant d'autres délicatesses.

Suggestions :
· Fondue bourguignonne.
· Cloche des alpes aux trois viandes.
· Raclette à la rampe.
· Fondue savoyarde (morilles ou cèpes) et fondue suisse.
· *Meat fondue.*
· *Three meat Alpine bell.*
· *Old-style raclette.*
· *Cheese fondue with morel or cep mushrooms, or Swiss style.*

There are new owners at this mountain speciality restaurant in the old village of La Salle les Alpes. Old-style raclette on a ramp, cheese fondue with morel or cep mushrooms, hot stone, meat fondue, various tartiflettes and more can be enjoyed in front ofan open fire in the vaulted dining room. All desserts on the menu are homemade. Using quality ingredients is a priority for Benoit and Soraya, owners of this charming restaurant. They also run the delicatessen boutique in the village, and you will find a carefully selected range of wines and fine foods to enjoy during your holiday or take home with you.

45, rue de la Guisane, La Salle-les-Alpes
www.le-refuge-serre-chevalier.fr
Tél. : 04 92 24 78 08

La Terrasse des Grands Bains

Après une plongée salvatrice dans les eaux chaudes des Grands Bains de Monêtier-les-Bains, une halte gourmande à la Terrasse de l'établissement complètera votre expérience. Avec une vue imprenable sur les sommets de Serre Chevalier et les glaciers des Écrins, vous vous régalerez d'une cuisine concoctée à base de produits de qualité. Le déjeuner s'annonce savoureux et équilibré : découvrez la nouvelle carte d'hiver, dès le mois de décembre ! En milieu d'après-midi : goûters et grignotages sont à déguster sans modération face aux pistes de Serre Chevalier. Un cadre unique, ouvert toute l'année, où il est possible simplement de prendre un verre ou une boisson chaude et de profiter de ce site de toute beauté.

Suggestions :
· Groupes, séminaires nous vous recevons avec plaisir, n'hésitez pas à nous contacter.
· *Bespoke packages for groups and conferences, contact us for more info!*

After plunging into the warm waters of the Grands Bains in Monetier, a stop at the Terrasse in the spa establishment will complete your experience. With panoramic views of the peaks of Serre Chevalier and the glaciers in the Ecrins national park, enjoy a bite to eat. The breakfast menu is both tasty and healthy: discover the winter suggestions from December onwards. In the afternoon, try a piece of cake or a snack and watch the skiers on the slopes the other side of the river. A unique environment, open all year round, where you can also come for just a drink or a coffee and enjoy the beautiful setting.

Les Grands Bains, Monêtier-les-Bains
Restaurant sans réservation
www.lesgrandsbainsdumonetier.fr
Tél. : 04 92 40 00 00

La Maison Alliey

La belle table «Bistronomique», confiée au chef Julien Momon depuis six 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 poursuit jusqu'à la cave aux milles 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.

Suggestions :
· Plat du jour, carte gourmande, plats montagne, fondues multiples.
· Entrées/Plats/desserts 9 €-26 € - Menu gourmand 39 €.
· *Dish of the day, gourmet menu, mountain specialities, a range of fondues. Starter/ main/dessert 26 € - Gourmet menu 39 €.*

A 'Bistronomic' restaurant with chef Julien Momon at the stove for the past six years. La Maison Alliey has the label 'Maître restaurateur', a guarantee for fresh food, made with high-quality, seasonal ingredients. The food is traditional and creative at the same time, and dishes vary depending on the offer in local markets and producers. Try a delicious oeuf parfait with reblochon and smoked lard espuma, or local farm lamb with dried fruit and Roman gnocchi. The experience will be completed with one of the many wines stored in the underground cellar. Owner Hervé Buisson is a keen wine enthusiast and has been adding to his collection for many years. This hotel restaurant is open also to non-residents. Located in the heart of the village of Monetier. Advance booking recommended.

Au cœur du village de Monêtier-les-Bains
Réservation conseillée.
www.alliey.com
Tél. : 04 92 24 40 02

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. En terrasse ou au coin du feu, Vincent le patron des lieux, a choisi d'offrir à ses convives une cuisine de qualité soigneusement mitonnée. 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 dégustent 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 ; Joues de porc confites aux girolles ; Tartelettes aux fruits frais.
· *Truffled eggs; Lamb shank with honey and rosemary; Confit of pork cheek with chanterelle mushrooms; Fresh fruit tartlets.*

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

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

EASY VALLÉE

easyvallee.com

EASYVALLEE.COM

EASY VALLÉE VOUS LIVRE VOTRE REPAS DIRECTEMENT SUR LES PISTES

Choisissez votre menu en quelques clics sur easyvallee.com et découvrez nos bons produits

Easy Vallée, c'est simple, c'est bon, c'est sympa ! Just Enjoy

Easy Vallee delivers your menu to you on ski slopes

Choose your menu in just a few clicks and discover all our excellent products

Easy Vallée, it's simple, it's good, it's fun! Just enjoy

créa : Studio Havana, photo : Thibaut Durand

Circus CASINO DE BRIANÇON

Montgenèvre Hautes-Alpes

DÉCOUVREZ notre **NOUVELLE MACHINE**

ET MISEZ sur **MONTGENÈVRE**

FORFAIT SKI Montgenèvre

Achetez votre forfait ski Montgenèvre directement dans la vallée, sur la borne dédiée au Circus Casino de Briançon !

Ouverture du Casino
de 10h à 02h du dimanche au jeudi
de 10h à 03h, samedis, dimanche et veille de jour férié
(horaires spéciaux saison hiver 2017/2018)

www.casinodebriancon.fr

skipass.montgenevre.com

18+ | Jouer comporte des risques : endettement, dépendance... Appelez le 0 805 02 00 00 (appel gratuit). L'entrée à la salle de jeux est réservée aux personnes majeures non interdites de jeux sur présentation d'une pièce d'identité obligatoire. Photos non contractuelles.
©Esquiss / Crédit photo : T.Durand

Le Gavroche

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

Au cœur de la cité historique de Vauban à Briançon, le Gavroche vous accueille depuis 1989 dans son cadre voûté et chaleureux entièrement rénové. La qualité des produits ainsi que celle des plats concoctés par ses chefs, fait toute la différence de ce lieu, et le transforme en véritable palais des délices. Plat médiéval et gigot d'agneau des Hautes Alpes, truite «désarêtée» au génépi, foie gras maison et son chutney... de quoi vous donner l'eau à la bouche. Dégustez également les spécialités montagnardes au coin du feu : fondue aux morilles, raclette au lait cru sur rampe ou boîte chaude au génépi. Plongez dans une ambiance 100 % montagne, et laissez-vous guider au gré de vos envies. Hervé et son équipe transforment votre soirée en un souvenir mémorable où la convivialité, une cuisine raffinée et un service de qualité sont les maîtres mots.

Suggestions
· Menu prestige 42 €. Raclette et fondue savoyarde à partir de 18 €. Pierrade 25 €. Risotto maison.
· *Prestige menu 42 €. Raclette and cheese fondues from 18€. Hot stone 25 €. 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 genepy, 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.

L'Alpin

10, rue Centrale, Briançon
Ouvert 7/7 jours, de 12 h à 14 h 30
et de 18 h 45 à 22 h 15.
Groupes sur réservation.
www.lalpin.fr
Tél. : 04 92 21 30 28

Ouvert depuis 2002, le père a créé ce restaurant à la déco montagnarde, idéalement situé au centre de Briançon. Depuis deux ans, les fils ont repris les rênes et proposent une table où le « 100 % fait maison » est une religion ! Après un passage chez Pierre Gagnaire à Londres et chez Alain Ducasse, Jimmy le chef et Anthony son frère en pâtisserie écrivent une partition à double lecture : d'un côté une cuisine gourmande qui tient au ventre durant les grands froids, de l'autre une carte blanche, libre et élaborée. L'Alpin met l'accent, selon les saisons, sur la truite de Châteauroux-les-Alpes, l'agneau de la Durance et les fromages des alpages. Une carte qui laisse une place aux spécialités de montagne et décline 90 références de vins. Une table familiale qui a su poser son empreinte pour laquelle il est fortement recommandé de réserver.

Suggestions :
· Salade aux bonbons de reblochon pané ; Fondue briançonnaise aux morilles ; Magret de canard, jus porto et gingembre ; Mi-cuit au chocolat Valrhona ; Menu à 34 €.
· *Salad with breaded reblochon sweets; Briançon cheese fondue with morel mushrooms; Duck breast with a port and ginger jus; Soft-baked Valrhona chocolate dessert; Set menu at 34 €.*

This family restaurant in the centre of Briançon and with a mountain decor was created in 2002 by the father, and for the past two years, his sons have taken over and offer "100% homemade" food. Jimmy is head chef and has worked for Pierre Gagnaire in London and for Alain Ducasse, whilst his brother Anthony is the pastry chef. The menu has two distinct sides to it. On the one hand, generous dishes to fill you up in the cold, but also a creative and more elaborate selection of dishes. At the Alpin you will find trout and lamb from the valleys just a bit further south, and cheese from the surrounding mountains. You can also try some mountain specialities and select one of the 90 wines available. Increasingly popular, advance booking is strongly recommended. Group arrangements on advance booking.

Le Flocon

RESTAURANT D'ALTITUDE

Restaurant Bar Solarium au sommet du télésiège du Bachas. Accès piéton. Réservation fortement conseillée pour le restaurant. Ouvert hiver et été. Restaurant aux normes handicap avec mise à disposition d'un fauteuil.
www.restaurant-serre-chevalier.com
Tél. : 04 92 24 50 66

Dans ce chalet tout en rondin, le mariage du bois et du contemporain rendra votre déjeuner chaleureux et convivial. Plein sud, au sommet du télésiège du Bachas à Monêtier-les-Bains, Le Flocon sera votre point de 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 Alphand à la pression pour les après-midi festifs. Ambiance musicale lounge toute la journée.

Suggestions :
· Daube de cerf aux airelles, Mont d'Or, reblochon pané et frit.
· *Venison stew with cowberries, Mont d'Or cheese, deep-fried reblochon.*

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 Chevalier 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, dish of the day, burgers and more to tempt your palate. At the bar, grab a pancake, hot chocolate with whipped cream or the house speciality of hot apple juice with cinnamon and honey or calvados. Alphand beer on tap for afternoon parties on the slopes. Lounge music throughout the day. At the top of Le Bachas chairlift.

La Chapka

RESTAURANT D'ALTITUDE

Restaurant Snack Bar au sommet du télésiège du Bachas.
Accès piéton, à proximité du circuit raquettes
Tél. : 04 92 24 50 66

Au sommet du Télésiège du Bachas à Monêtier-les-Bains, La Chapka accueille tous ceux qui souhaitent faire une pause déjeuner simple et rapide ou à emporter. 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. 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. Terrasse panoramique avec solarium, Ambiance décontractée sur fond musical discret.

Suggestions :
· Quiches, tartiflettes, tartes aux légumes, croque montagnard, pizza, sont faits maison !
· *Tartiflette, quiche, vegetable pie, toasties and pizzas. All homemade!*

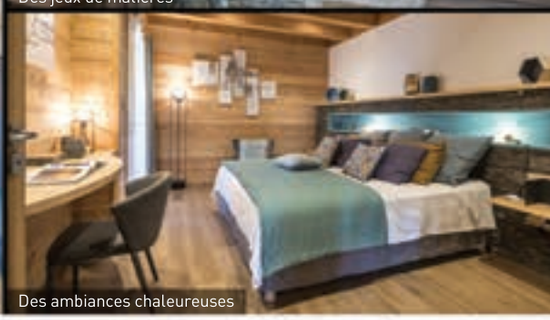
At the top of Le Bachas chairlift in Monêtier-les-Bains, you'll find La Chapka, which is an ideal stop for a quick bite to eat or some takeaway food. The setting and the magnificent views of Yret and Cibouit are the perfect backdrop for a Panini, vegetable pie, salad, sandwich, homemade pizza or a dessert. On cold days, warm up by the fire with a homemade soup or a hot drink. The panoramic terrace with its sun-deck has a relaxed atmosphere with discreet background music.
Top of Le Bachas chairlift. Access for non-skiers, close to snowshoe trails.

Notre métier, Votre chalet

Découvrez l'expertise **Lombard Vasina**

Création de chalets sur-mesure, à votre image

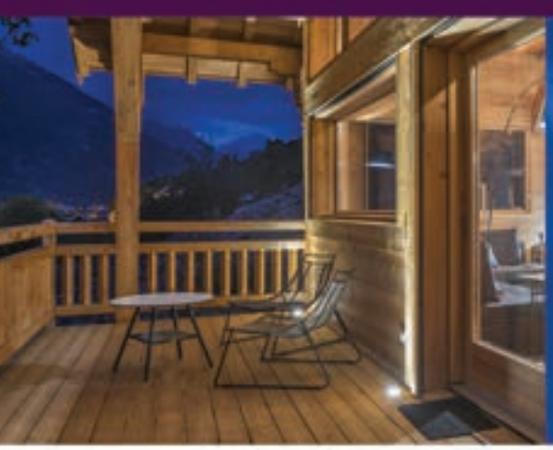
Des jeux de matières



Des ambiances chaleureuses

CHALETS
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

Et vous, quel chalet Lombard Vasina vous ressemble ?

GRAND PRIX DE SERRE CHEVALIER

SAMEDI 17 MARS 2018

La course la + folle du pays !

OUVERT À TOUS

1 PARCOURS POUR LES « **DOUX** » 1 PARCOURS POUR LES « **DINGUES** »

WWW.GRANDPRIX-SERRECHEVALIER.COM

Serre Chevalier Vallée

SCV DOMAINE SKIABLE