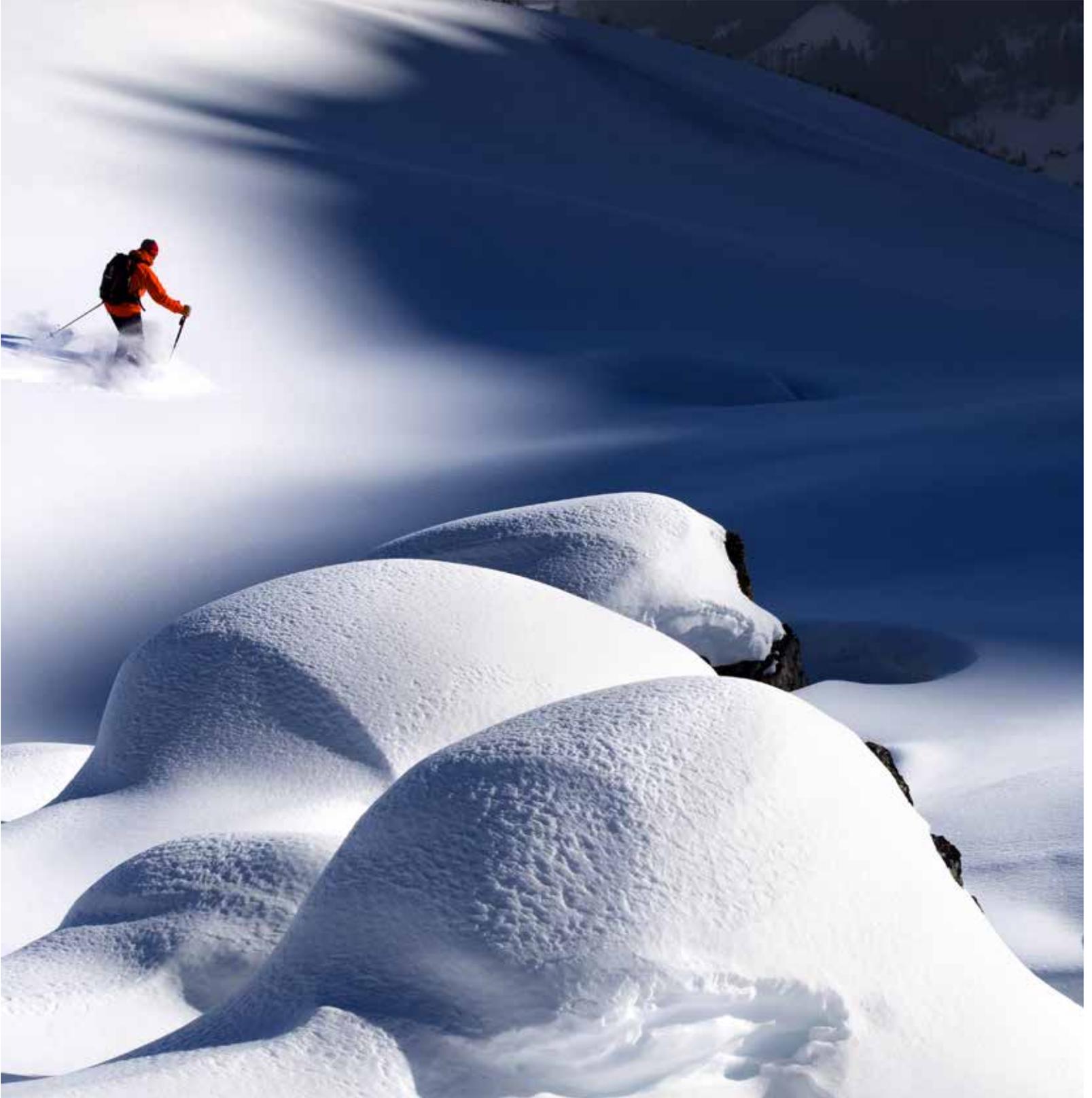


ALTUS

VAL D'ISÈRE



www.altus-magazines.com



ROLEX

DAY-DATE 40

Un symbole international de performance et de succès, réinterprété avec
un design modernisé et un mouvement mécanique de nouvelle génération.
Bien plus qu'une montre, un témoin de son temps.

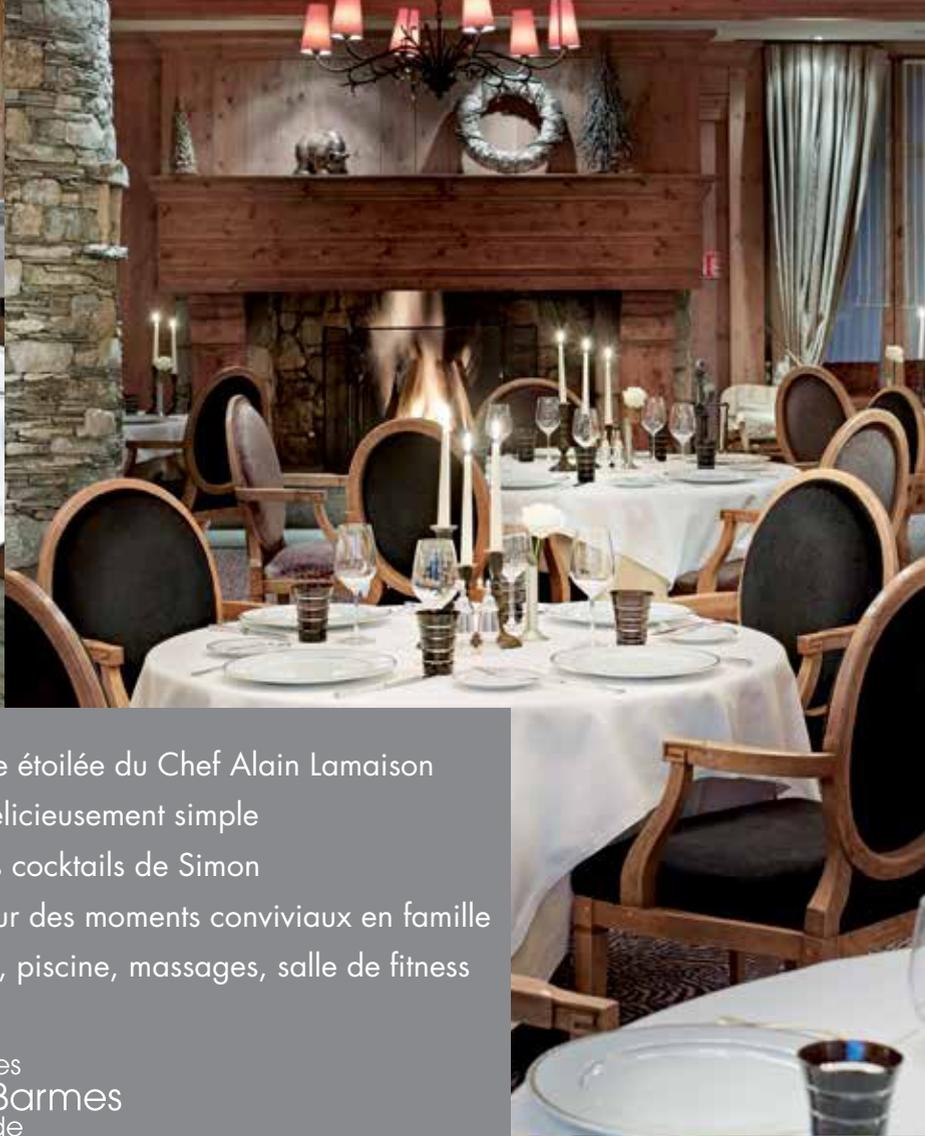
FROJO

HORLOGER JOAILLIER DEPUIS 1854

LE VALSTORE - VAL D'ISÈRE
TÉL. 04 79 00 50 29
WWW.FROJO.COM



OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40
EN OR GRIS 18 CARATS

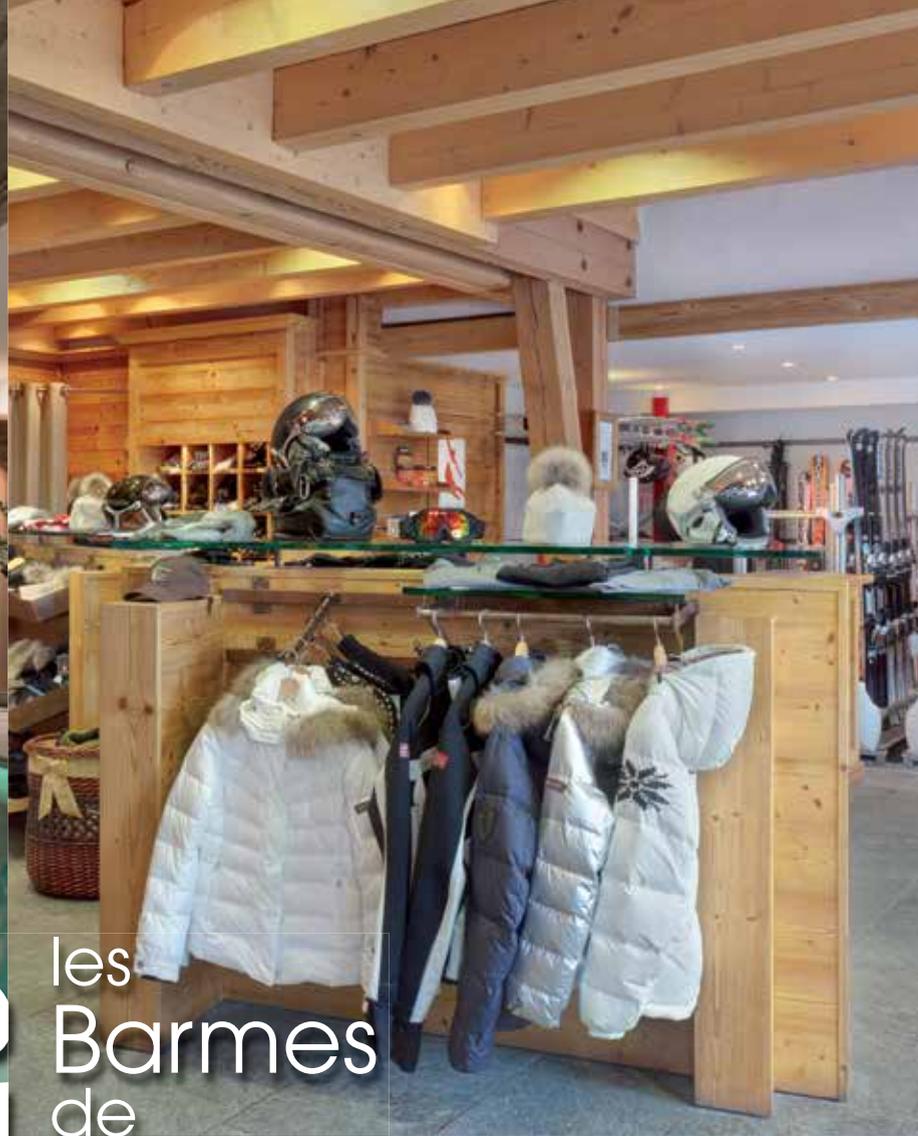


LA TABLE DE L'OURS, [✿] la cuisine étoilée du Chef Alain Lamaison
LA RÔTISSERIE, délicieusement simple
LE BAR, autour des cocktails de Simon
LE BOWLING et LE KID'S CLUB, pour des moments conviviaux en famille
LE SPA, saunas, hammam, jacuzzi, piscine, massages, salle de fitness

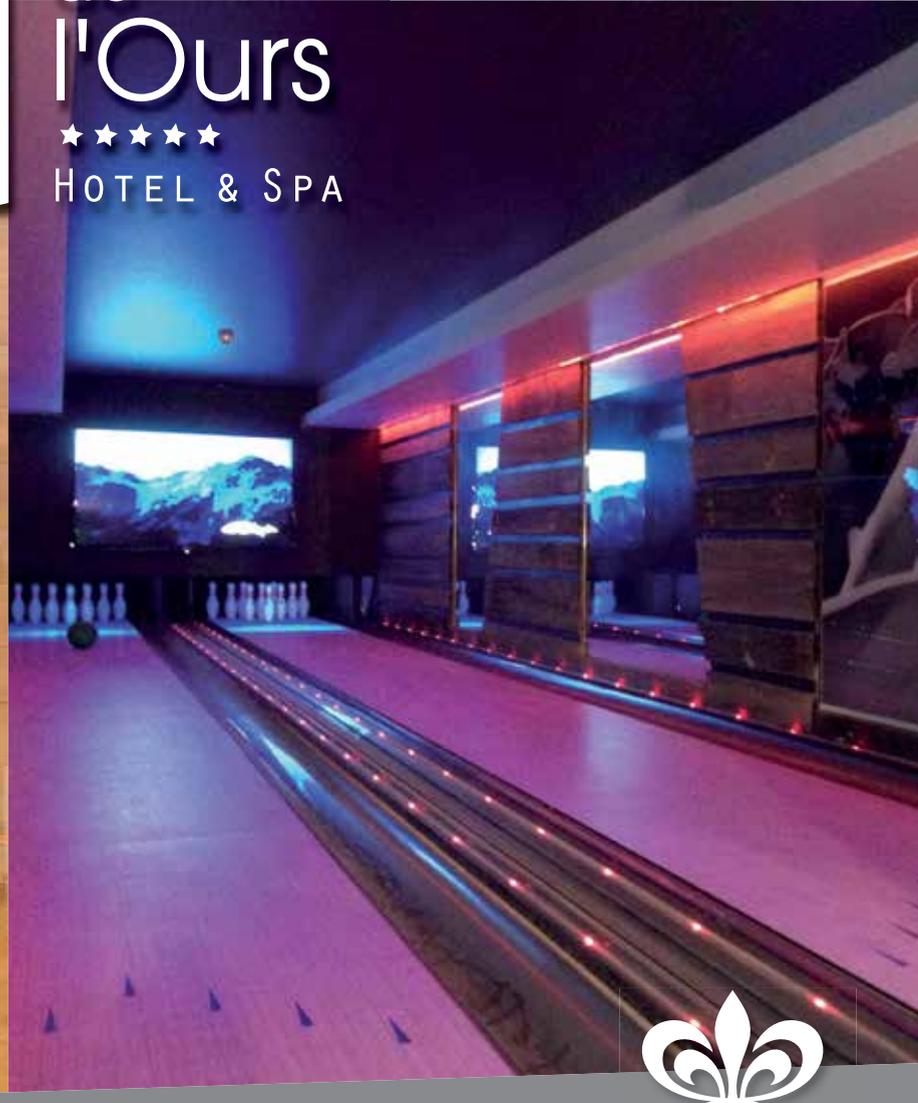


LA TABLE DE L'OURS, [✿] Alain Lamaison awarded cuisine
LA RÔTISSERIE, delightfully simple
THE BAR, around Simon's cocktails
BOWLING and ENTERTAINMENT AREA, for warm moments in family
SPA, pool, saunas and hammam, treatment cabins, jacuzzi, fitness room





les
Barmes
de
l'Ours
★★★★★
HOTEL & SPA



Tél : +33 (0)4 79 41 37 00
welcome@hotellesbarmes.com
www.hotellesbarmes.com



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

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

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

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

It has been 10 years since the Altus magazines were first launched in the Alps.

10 years that our teams have been putting their all into bringing the diversities of the mountains to life. Ski resorts are unique in that they combine their inherent purity with the hustle and bustle of holidaymakers. People come with their own plans, a thirst for discovery and a desire to get their holiday started from the moment they arrive. For 10 years, Altus has shed light on this extraordinary life; a life of seasons, sport and leisure activities, entertainment and events. For the past five years Altus has really expanded, with new editions in yet more prestigious locations, and a distribution that has significantly increased. Today, Altus can be enjoyed as a glossy magazine or online on your computer, tablet or phone. You feel good here? So do we! And we plan on continuing to give you as much information as possible to ensure nothing passes you by. If you've ever wondered how mountain cuisine developed into a fine dining experience... we explain all! If you've always wondered how your skis were made... we went to the factories to find out for you! Cinema, history, interior design, lifestyle... everything that might be relevant and of interest to you is at your fingertips with Altus. Read us, carry us, keep us on your shelves... live the next 10 years with us. Happy reading.

Roland Claude Durand-Terrasson
Directeur d'édition

Alain Poncet
Directeur de la publication

Altus est une édition de la société Grands Espaces

Altus is published by the firm Grands Espaces

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



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

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

Altus
VAL D'ISÈRE

HIVER 2017 - N° 18



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

Lucy Paltz, Laurent Gannaz, Régine Ferrandis,
Jelly Translations, Macha Pietri, Eliane Patriarca.

PHOTOS

Philippe Royer, Agence Zoom, Sindy Thomas,
Pascal Tournaire, Olivier Barjon
Couverture : Jean-Marc Pic

Cahier shooting mode

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

RÉGIE PUBLICITAIRE

Commercialisation Val d'Isère

Cécile Magnin +33 (0)6 23 59 76 50
cecile@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 : Sylviane Murat
sylviane@grandsespaces.net
Distribution : Sunil Peyron
Imprimerie Fereol (69) - France

ÉDITEUR

GRANDS
espaces

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



Sarl de presse au capital de : 10 000 € €
Siret : 444 628 903 00015 - ISSN : 1962-2988
Copyright : Grands Espaces
Dépôt légal décembre 2016



Fusalp.com



SWEET SKI - ESPACE FUSALP
Résidence les Andes,
Avenue Olympique, Val d'Isère

BORASO SPORT
Place des Dolomites,
Val d'Isère



SWEET SKI
MOUNTAIN SPIRIT

NOTHING
BUT
THE BEST*

* RIEN QUE LE MEILLEUR



GOLDBERGH



LACROIX
LUXE SPORT



CASCO®

HMR
HELMETS

INDIGO

VOLANT

STÖCKLI

LIVRAISON - CHALET FITTING - LOCATION - ACHAT - PRIVATISATION - RÉPARATION.

Résidence les Andes, Avenue Olympique Val-d'Isère • Tél. 04 79 41 93 14 • www.sweet-ski.com



STUDIO KALICE

Sun Valley 

COLLECTION HIVER 2016-2017

LISTE DES POINTS DE VENTE SUR SUN-VALLEY.COM



Sommaire *Contents*

15

ACTU / NEWS

Toute l'actualité de Val d'Isère
The latest news from Val d'Isère

24

ART / ART

Depuis deux hivers, Richard Orlinski expose ses œuvres monumentales à ciel ouvert, sur les pistes et dans la station de Val d'Isère. Un bestiaire au sommet!
For two winters Richard Orlinski has exhibited his huge works of art out on the slopes and in resort... Animals up in the mountains!

32

SHOPPING / SHOPPING

Le shopping d'Altus Val d'Isère
Altus Val d'Isère shopping

42

SHOOTING MODE / FASHION SHOOT

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

56

HORS PISTES / OFF PISTE

Sur les traces du freerider Cédric Pugin dans quelques-uns des itinéraires hors piste les plus mythiques de Val d'Isère.
Following freerider, Cédric Pugin, down some of Val d'Isère's most legendary off-piste itineraries.

68

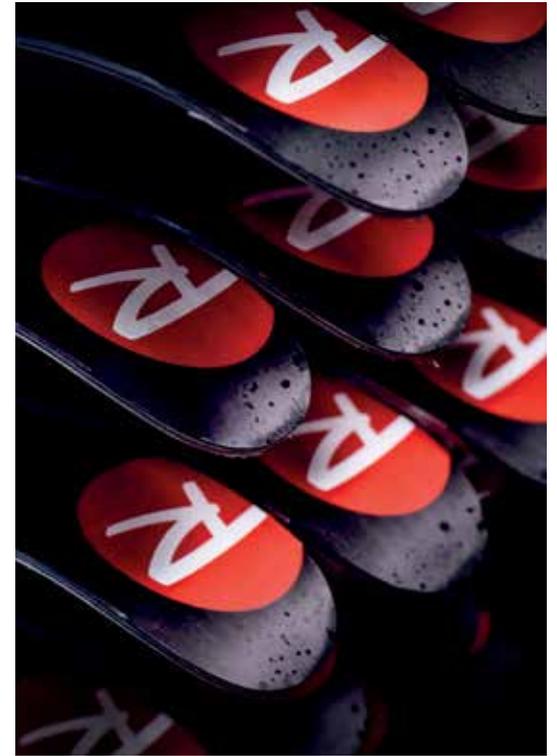
RENCONTRE / INTERVIEW

30 ans, de l'énergie à revendre, deux médailles olympiques en biathlon, Vincent Jay insuffle un vent nouveau à la tête du Club des Sports de Val d'Isère.
Thirty years old, full of energy and with two Olympic medals in biathlon, Vincent Jay brings a breath of fresh air to Val d'Isère's 'Club des Sports'.





EA7
EMPORIO ARMANI



74

GASTRONOMIE / GASTRONOMY

Plus de quarante établissements étoilés scintillent dans le ciel des Alpes, témoignant du dynamisme de la gastronomie d'altitude.

Rencontre avec ces chefs montagnards passionnés tels que Jean-Michel Bouvier et Alain Lamaison.

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

We talk to some of these passionate mountain chefs, including Jean-Michel Bouvier and Alain Lamaison.

84

DÉCORATION / DECOR

Les artisans avalins font une brillante démonstration de l'utilisation du bois de façon contemporaine.

Puisant dans leur créativité, ils revisitent l'habitat traditionnel montagnard.

Val d'Isère's artisans illustrate how wood can be used in a very contemporary way. Using their creativity, they redefine the traditional mountain home.

92

CINÉMA / CINEMA

Les Alpes, de Courchevel à Chamonix, de Serre Chevalier à la Suisse, accueillent les tournages du monde entier pour le grand comme pour le petit écran.

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

102

DÉCOUVERTE / DISCOVERY

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

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

112

RUSSE / RUSSIAN / Русский

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

The Russian Altus has a go at the Cyrillic alphabet.

120

BIEN-ÊTRE / WELLNESS

Le guide des spas d'Altus Val d'Isère.

Altus' guide to Val d'Isère's spas.



Nicolas ARISTIDOU

PURE



FROJO

HORLOGER JOAILLIER DEPUIS 1854

MARSEILLE • SAINT-TROPEZ • VAL D'ISÈRE

FROJO.COM



MOUNTAIN HARDWEAR FAIT PEAU NEUVE !

Après deux années de présence sous l'hôtel Le Blizzard, Mountain Hardwear déménage et sera localisé dorénavant sur la place André Degouey, à côté de la Poste. Venez découvrir ou redécouvrir cette belle marque californienne, spécialisée dans les activités et le matériel de montagne : tentes, sacs de couchage, sacs à dos et textile. Mountain Hardwear a bâti sa réputation sur l'innovation et la technicité de ses produits. En recherche perpétuelle de performance et d'évolution, Mountain Hardwear sollicite en permanence ses meilleurs athlètes pour développer des produits répondant parfaitement à la réalité du terrain. Une marque dont le nom raconte son histoire. Tout est question d'équipements et de précision technologique.

Mountain Hardwear gets a new look!

After two years below Le Blizzard Hotel, Mountain Hardwear will now be located on the *place Andre Degouey*, next to the Post Office. Come and check out this Californian brand, which specialises in equipment for mountain activities: tents, sleeping bags, backpacks and clothing. Mountain Hardwear has built its reputation on the innovation and technical excellence of its products. Permanently researching performance and ways of evolving, Mountain Hardwear works closely with athletes in order to develop products that meet their requirements. A brand very much about equipment and technological precision.

Mountain Hardwear,
Val Village, place Andre Degouey, Val d'Isère



LE YULE REPENSE SA RESTAURATION

L'établissement 5 étoiles de 41 chambres et suites, né l'hiver dernier dans un esprit scandinave très tendance, n'en finit pas de créer la révolution sur le front de neige. Cette année la carte de son restaurant, Le Solstice, s'écrit autour de quatre ambiances : un bistrot chic, un coin savoyard, un bar à fruits de mer, une terrasse pour des déjeuners ensoleillés. Un concept et des propositions gustatives imaginés par le chef consultant étoilé Laurent Azoulay et mis en musique par Rita, la pétillante chef de cuisine et Valter le passionné chef pâtissier. Une symphonie à six mains pour un voyage tout en saveurs, conduit par le nouveau directeur d'exploitation Christophe Bricaud dont les initiatives transforment Le Yule en un des lieux les plus dynamiques et incontournables de la station. Pour preuve ? L'établissement sera cet hiver le camp de base de Porsche pour l'accueil de ses clients impatientes de tester sur route la nouvelle Panamera.

Le Yule's restaurant has a new concept

New last winter, the fashionable, Scandi-style 5-star hotel has a new menu this year in its restaurant, *Le Solstice*. The menu has been created for four very different ambiances: the chic bistro, the Savoyard corner, the seafood bar, and the terrace for lunches in the sun. A concept and menu designed by consultant Michelin star chef, Laurent Azoulay and prepared by bubbly chef Rita, and Valter the patisserie chef. These three chefs take you on a journey full of flavours, led by the new manager, Christophe Bricaud who has turned *Le Yule* into one of the resort's hotspots. This winter *Le Yule* will also be the base for Porsche, where customers can take the new Panamera for a road test.

Hôtel Le Yule, Front de neige, Val d'Isère, tél.: 04 79 06 11 73, www.leyule.fr



SWEET SKI FAIT DE FUSALP SON PARTENAIRE

Le magasin totalement métamorphosé l'hiver dernier ne sera plus l'expert shop Millet de Val d'Isère. En sus d'un large choix de marques de textile haut de gamme telles que Lacroix, Goldbergh, SOS ou Postcard, la boutique accueille désormais son nouveau partenaire de référence : Fusalp. Une marque raffinée qui correspond en tout point à l'identité de Sweet Ski. Dans une ambiance de chalet de pierre et de vieux bois, seront présentés la nouvelle collection homme et femme chic et tendance, les accessoires prestigieux et les chaussures après-ski. Côté location, Sweet Ski continue de proposer le top du haut de gamme : Stöckli, Lacroix, Indigo ou Kästle. Un univers cohérent du textile au matériel pour une clientèle exigeante en quête d'excellence.

Sweet Ski in partnership with Fusalp

Totally transformed last winter, this shop will no longer be the "Expert Shop Millet". In addition to a wide range of high-end clothing brands such as Lacroix, Goldbergh, SOS and Postcard, the boutique now stocks clothing by its key partner: Fusalp. An elegant brand that very much corresponds to the Sweet Ski image. The shop stocks the latest men's and women's chic fashion collections, luxury accessories and après-ski footwear. Sweet Ski also continues to rent out top of the range equipment: Stöckli, Lacroix, Indigo and Kästle. A boutique ideal for a clientele in search of excellence.

Sweet Ski, résidence des Andes, Val d'Isère, tél.: 04 79 41 93 14, www.sweet-ski.com

Charlet

PAR AIME



FROJO
HORLOGER JOAILLIER DEPUIS 1854

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

charlet-bijoux.com



VACHEMENT BIEN !

À Tignes, sur le front de neige du Val Claret, la Pignatta, offre depuis 1978 un petit bout d'Italie accessible en ski. En cette affaire familiale dirigée par les fils Sébastien et Alexandre, la pizza est une institution sacrée, réalisée dans les règles de l'art. Les accents valdotains et régionaux chantent tout du long de cette carte de qualité, concoctée à partir de produits frais et de saison et servie dans une ambiance décontractée. La Savoie et l'Italie restent unies dans les assiettes imaginées par les frères Marro, tignards passionnés de montagne et moniteurs de ski, bien entendu ! L'hiver dernier, la fratrie s'est lancé un savoureux nouveau défi en ouvrant, juste à côté de La Pignatta, un bistrot alpin nommé Oh La vache. Une table où le meilleur de la vache est cuit ou grillé à la braise, où les spécialités des Savoyards sont vachement recommandées. Une cuisine de bistrot, créative et vachement goûteuse, où les plats d'antan revisités mitonnent lentement sur la braise. Pour le déjeuner, la formule plat/dessert à 19 € est un must sur la terrasse ensoleillée. Et tout le monde de dire MEUH !

Udderly brilliant!

At the foot of Val Claret's slopes in Tignes, La Pignatta, has provided a taste of Italy to skiers since 1978. For this family business, which is run by sons, Sébastien and Alexandre, the pizza is a sacred institution, made with a strict respect for the rules of the art. The menu is full of 'Aostan' and regional accents, with dishes made from fresh and seasonal products, all served in a relaxed setting.

Last winter, the brothers also opened an alpine bistro next to La Pignatta, named Oh La Vache. A restaurant where the cow takes centre stage and where Savoyard specialities are 'udderly' delicious. Bistro-style cuisine that is creative and tasty. For lunch, the €19 'main course and dessert' formula is a must on the sunny terrace.

La Pignatta, place du Curling, Tignes,
04 79 06 32 97, www.lapignatta.fr
Oh La vache, immeuble Le Curling, Tignes,
04 79 06 48 33, www.ohlavache-tignes.com



EN RELAIS & CHÂTEAUX COMME À LA MAISON !

Comme une évidence ! Les Barmes de L'ours Hôtel & Spa***** viennent de faire leur entrée dans le prestigieux réseau Relais & Châteaux, devenant ainsi l'unique établissement de Val d'Isère membre de la célèbre institution. Une reconnaissance éclatante de la haute qualité de cet hôtel de 76 chambres et suites doté d'un des plus beaux spas des Alpes françaises (1000 m²), scellée sur le partage de valeurs communes. Cette admission en forme de consécration couronne ce lieu de pierre et de bois, alliant design et tradition, qui a su sans cesse se renouveler pour offrir toujours plus d'excellence, de services, d'hospitalité et de singularité à ses hôtes. Du fumoir inspiré des clubs anglais pour férus de cigares et spiritueux, de la table gastronomique étoilée dirigée par le chef Alain Lamaison, au bowling jusqu'aux salons et suites, ici règne en maître, le bon et le beau, le savoureux et le convivial, l'élégance et le chaleureux. Une prestigieuse adresse de montagne.

And then there was La Mourra!

The five star *Barmes de L'Ours Hotel & Spa* has just joined the prestigious Relais & Châteaux network, becoming the only establishment in Val d'Isère that is a member of this famous institution. A fabulous endorsement of the high quality offered in this 76-bedroom hotel, which has one of the most stunning spas in the French Alps. The hotel, a stone and wood building combining modern design with tradition, has been continuously updated to offer ever more excellence, services, hospitality and individuality. It includes a smoking room (inspired by the English gentleman's club), a gourmet restaurant (run by chef Alain Lamaison), a bowling alley, lounges and suites: an immersion into beauty, deliciousness, friendliness, elegance and warmth. A prestigious mountain destination.

Les Barmes de L'ours Hôtel & Spa***** , Chemin des Carats, Val d'Isère,
tél. : 04 79 41 37 00, www.hotellesbarmes.com

CIMALPES S'IMPLANTE À VAL D'ISÈRE

Cimalpes passe son premier hiver à Val d'Isère ! Suite à l'acquisition de l'agence historique Hélène Delval Immobilier, l'agence Cimalpes Val d'Isère a ouvert ses portes cet été et dispose déjà de plus de 40 appartements et chalets à la location. Elle propose également des services de transactions immobilières. Hélène et Fred Delval poursuivent l'aventure avec Cimalpes afin de garantir la continuité dans les relations avec les clients existants.



Cimalpes Val d'Isère, Place Jacques Mouffier, Val d'Isère
tél. : +33 4 79 09 23 43, valdisere@cimalpes.com, valdisere@cimalpes.com

'Cimalpes' comes to Val d'Isère

'Cimalpes' is to spend its first winter in Val d'Isère! After purchasing 'Hélène Delval Immobilier', the 'Cimalpes Val d'Isère' agency opened its doors this summer and already has more than 40 rental properties (apartments and chalets) on its books. It also offers property transaction services. Hélène and Fred Delval will be on hand with 'Cimalpes', to ensure a smooth transition with existing customers.



YSE, DE NOUVEAUX CHALETS

Cet hiver, l'agence immobilière, spécialiste depuis vingt-cinq ans de la location haut de gamme propose trois nouveaux luxueux appartements situés dans la Résidence de Savoie. La combinaison d'un accès rapide de Londres, le dimanche, jusqu'à la station de Val d'Isère, font de ces biens à l'esprit chalet, des destinations idéales pour des vacances de rêve. Quant aux services de YSE, ils sont à la hauteur du standing de ces appartements/chalets! Reste à les découvrir!

YSE's amazing new chalets

YSE, the Val d'Isère chalet holiday specialist for more than 25 years, has this winter added three luxurious new chalet apartments to its portfolio. They occupy a whole floor of the spectacular Résidence du Savoie, above the Fondue Factory on the main street. The combination of rapid Sunday travel from London to the resort, the smartest Covarel-designed properties in town, a dream location and the special ambience, where everything is relaxed except YSE's well-known standards, is making for some very happy people on those massive old-wood balconies, a camera in one hand and a mulled wine in the other...

www.yeski.co.uk, tel 0044 (0)1935 816 550



LA MOURRA, NAISSANCE D'UN HÔTEL-VILLAGE

L'établissement de la famille Cerboneschi, construit dans le prolongement du vieux village de Val d'Isère, ouvre en totalité cet hiver. Un concept hôtelier de luxe hors du commun dessiné et réalisé dans le respect du site et de son histoire. D'abord, quatre chalets cossus, de pierre et de bois, dotés de 5 à 7 chambres, pouvant accueillir entre 12 et 14 personnes, équipés de sauna, hammam, cabines de massage, piscine intérieure, équipements de haute technologie, cheminée et pourvus des services de luxe (brigade de chefs français). Puis, un bâtiment principal, relié aux chalets hôteliers par des galeries intérieures, abrite réception, salon-bar, restaurant de cuisine fusion/asiatique inspirée du food sharing, dix suites de 50 à 150 m², un spa où la piscine de 17 mètres constitue le point d'orgue de cet espace bien-être où sont prodigués les soins du visage sur-mesure My Blend by Clarins comme dans seulement trois prestigieux établissements de l'hexagone. La décoration, les matériaux et les prestations de l'ensemble de cet hôtel-village hissent La Mourra au rang des pépites alpines.

La Mourra : À hotel-village

Owned by the Cerboneschi family and located on the edge of Val d'Isère's old village, La Mourra will be fully open this winter. A luxury hotel complex which has been designed in keeping with its surroundings and its history, it includes four splendid chalets built in stone and wood, with 5 to 7 bedrooms, accommodating between 12 and 14 people. Each is fitted with a sauna, steam room, massage rooms, indoor pool, high-tech equipment, a fireplace and access to luxury hospitality services. The main building, connected to the hotel chalets by interior galleries, is home to the reception, lounge-bar, Asian-fusion restaurant, ten suites from 50 to 150m², a 17-metre pool and spa offering beauty treatments such as bespoke facials with 'My Blend by Clarins'. The décor, materials and services in this hotel-village help place La Mourra up amongst the very best Alpine destinations.

La Mourra, avenue du Prariond, Val d'Isère, 04 79 40 28 70 www.hotellamourra.com



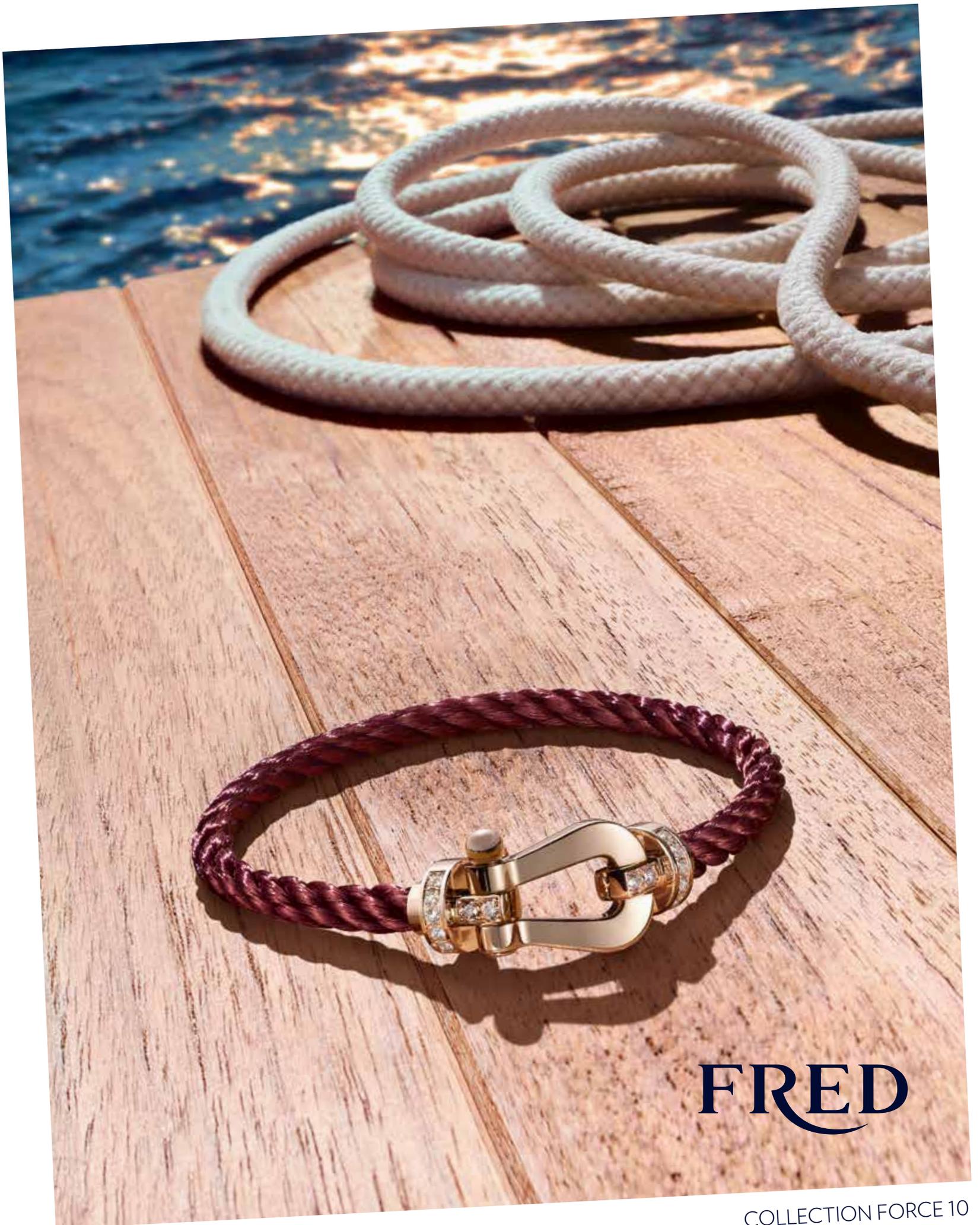
AU BOUT DU MONDE...

Au bout de la vallée du Manchet, sous le Charvet et aux portes du Parc national de la Vanoise, se niche un chalet où peuvent désormais s'arrêter skieurs alpins ou nordiques, marcheurs, randonneurs en raquettes et même parapentistes tombés du ciel! Nommé club-house du Manchet l'été, le restaurant change de nom pour marquer son passage à l'heure d'hiver. Baptisé «Au bout du monde», il promet une halte salvatrice et réconfortante à tous ceux qui se seront aventurés sur les sentiers et pistes enneigés de la vallée du Manchet. Au coin du feu, vous pourrez partager des plats du jour maison, plats savoyards dont la tome au four de la ferme, crêpes et galettes, et une fois par semaine le délicieux couscous royal de Samia. Le soir autour des poêles à bois du restaurant et de la murte installée sur la terrasse, apéros et soirées à thème ou privées étireront ces merveilleux instants (le soir on vient vous chercher avec notre nouveau traîneau à neige). Sur la promesse d'un ailleurs, dans un décor atypique, Samia, son fils Jonas et son équipe vous accueilleront pour prolonger la magie de votre journée «Au bout du monde».

«Au bout du monde»

There is a chalet nestled away at the end of the Manchet Valley, beneath the Charvet and on the edge of the Vanoise National Park, which is now open for skiers, hikers, snowshoe walkers and even paragliders to drop in! Known as the Manchet 'club house' over the summer months, it changes its name as it switches into winter-mode. The restaurant-bar 'Au bout du monde' is a very welcome pit stop for those who have ventured onto the snowy tracks of the Manchet Valley. Next to the fire, share homemade daily specials, Savoyard dishes, sweet and savoury pancakes, or once a week Samia's delicious 'couscous Royal'. Evenings can be spent around a woodburner in the restaurant or the yurt; with aperitifs and parties (private or themed) allowing you to enjoy these special moments for even longer (the restaurant will now pick you up on its new sleigh in the evening). Providing a sense of escape with its unique interior, Samia and her son Jonas invite you to the 'bout du monde'.

Au bout du Monde, 04 79 41 14 54, www.auboutdumondevaldisere.com



FRED

COLLECTION FORCE 10

FROJO

Horloger Joaillier depuis 1854
Le Valstore - 73150 Val d'Isère



Ô 1800 OUVRE UN BAR À VIN

Le restaurant de spécialités savoyardes et de cuisine traditionnelle Ô 1800 crée l'actualité à Tignes 1800 en ouvrant un bar à vin. Le Cav'Ô 1800 propose plus de 150 références de grands et petits crus de producteurs, de trésors à boire en dégustant quelques tapas maison, terrines, foie gras, tartines, fondues apéritives ou planches à partager. En ce Caveau, cosy et intimiste, concert live une fois par semaine. Malins et prudents, le restaurant et le bar à vin offrent à leurs clients le trajet aller et retour en taxi à partir de Tignes et Val d'Isère !

Ô 1800 opens a wine bar

The Ô 1800 restaurant in Tignes, which serves Savoyard specialities and traditional cuisine, has opened a wine bar. The Cav'Ô 1800 has more than 150 different wines (grands and petits crus), which can be enjoyed along with some homemade tapas, terrines, foie gras, toasts, etc. The cosy and intimate Cav'Ô also has live music once a week. The restaurant and wine bar kindly offers guests a taxi ride to and from Tignes and Val d'Isère!

Restaurant Ô 1800 et Cav'Ô 1800,
Espace Kalinda, Tignes 1800,
tél.: 04 79 08 71 15, www.restaurant1800.fr

QUE LA MONTAGNE EST SAIN !

Cuisine saine et naturelle ! «L'énergie cuisine» de L'Arctic Café propose une alternative à la traditionnelle alimentation de montagne. Boissons et nourriture aux nutriments sains et énergétiques pour le corps, recettes du monde entier, smoothies, fresh Indian Coffee, ici les meilleurs aliments sont recherchés et proposés pour offrir du bon, du sain, de l'énergie en harmonie avec les montagnes et la vie en altitude. Une adresse qui depuis son ouverture a su trouver ses adeptes. La montagne n'est pas seulement une destination : avec l'Arctic Café, elle est aussi une philosophie jusque dans l'assiette.

Healthy living in the mountains!

Healthy, natural cuisine! The Arctic Café's energy food offers an alternative to traditional mountain cuisine. Healthy food and drinks bursting with nutrients and energy, including recipes from around the world, smoothies, fresh Indian Coffee, etc. The café strives to use the very best ingredients, offering something tasty, healthy, and full of energy; in harmony with the mountains and life at altitude. The mountains are not only a destination, with the Arctic Café they are also a philosophy, right down to the food on your plate.

Arctic Café, av. Olympique, Val d'Isère, tél.: 06 83 37 40 61, www.arcticcafe.net



COUPE DE L'INFO, 10 ANS DÉJÀ !

David Pujadas (F2), Julien Arnaud (TF1), Bénédicte Chatelier (LCI), Anne Sophie de Christoffy (TF1) et une vingtaine d'autres journalistes ont participé à l'édition 2016 de la coupe de l'info organisée par Karine Fauvet de LCI pour la première fois à Val d'Isère. Un vrai moment de rencontre et de détente pour ces journalistes, vedettes ou non du petit écran, qui ont bien besoin de quitter la capitale pour retrouver les joies simples des sports d'hiver associées à une compétition de ski. La coupe de l'info se tiendra de nouveau à Val d'Isère le week-end du 20 janvier 2017.

The 'Coupe de l'Info': 10 years already!

David Pujadas (F2), Julien Arnaud (TF1), Bénédicte Chatelier (LCI), Anne Sophie de Christoffy (TF1) and many other French journalists took part in the 2016 'Coupe de l'Info' organised by Karine Fauvet (LCI) for the first time in Val d'Isère. A real opportunity for these journalists to meet up and relax with some winter sports and a ski competition. The 'Coupe de l'Info' will be held in Val d'Isère again this season, on the weekend of the 20th January 2017.



FUSALP FÊTE LES 50 ANS DE PORTILLO

Pour sa collection ski femme automne hiver 2016, Fusalp rend hommage à un modèle emblématique de son histoire: la combinaison. C'est en 1966 que la maison Fusalp révolutionne le monde du ski en créant la première combinaison à l'occasion des championnats du monde de ski alpin de Portillo, où la France se distingue en remportant 16 médailles dont 7 médailles d'or sur 8 possibles! Pour célébrer les 50 ans de cette pièce devenue incontournable dans le vestiaire du skieur comme du citadin, Fusalp réinvente la combinaison en créant un modèle d'exception à l'élégance unique, riche d'un demi-siècle de savoir-faire. Cette combinaison « Ingrid », du nom d'Ingrid Buchner, styliste allemande de la marque de 1965 à 1984, associe une ligne épurée, qui n'est pas sans rappeler le fuseau si cher à Fusalp, à des empiècements smockés baguettes, technique emblématique de la tradition de tailleur du fabricant.

Fusalp celebrates 50 years since Portillo

For its women's autumn-winter 2016 ski collection, Fusalp pays tribute to its emblematic outfit: the one-piece ski suit. It was in 1966 that Fusalp revolutionised the skiing world by creating the first ski suit for the Alpine World Championships in Portillo, where France won 16 medals, including 7 golds out of possible 8! To celebrate the 50th anniversary of this outfit, Fusalp reinvents the one-piece by creating something brimming with individual elegance, using half a century of know-how. The 'Ingrid' suit, named after Ingrid Buchner, German designer for the brand from 1965 to 1984, combines a sleek line, reminiscent of Fusalp's 'fuseau', with smocked details - very typical of clothes by this brand.



L'AIGLE DES NEIGES LIFE STYLE & SPA VAL D'ISERE

**UN HÔTEL MYTHIQUE AU PIED DES PISTES AUX
NOUVEAUX ESPACES ENTièrement RÉNOVÉS**

*Music Live du mercredi au samedi au **Bar Le Jack***

*Ambiance familiale et amicale au **Restaurant Le Paul**
avec son nouveau thème **La Table Pierrade®***

*Une cuisine créative, élaborée à partir de produits frais
et nobles au **Restaurant Le Pier***

*Un **Spa 5 Mondes** de 300 m²*



Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE



Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE



Bar - Live Music
VAL D'ISERE

Place de l'Église - 73150 VAL D'ISÈRE
Contact : +33 (0)4 79 06 18 88
concierge@hotelaigledesneiges.com
www.hotelaigledesneiges.com



DES CHALETS DE PRESTIGE

Hip Hideouts, la société de location de luxueux chalets assortis de services hôteliers haut de gamme étoffe son parc de prestigieux biens. Le Chalet Daria (14 personnes), un bijou de 400 m² réparti sur 5 niveaux, accessible skis aux pieds, doté d'une somptueuse terrasse exposée plein sud, d'une piscine et d'un spa a de quoi émerveiller ses hôtes. Le Chalet Kilco vient aussi compléter cet hiver l'offre de Hip Hideouts. Situé dans le centre de Val d'Isère, à seulement 50 mètres des remontées mécaniques et des commerces, ce splendide écrin construit par Michel Covarel offre cinq chambres et un inévitable spa comprenant piscine et hammam. Cette année, les heureux clients de Hip Hideouts pourront savourer les assiettes des chefs formés sur les fourneaux des étoilés européens et même américains. Une brigade de cuisiniers qui excite les papilles !

Luxury chalets

'Hip Hideouts', which rents out luxurious chalets with high-end hotel-style services, is expanding its portfolio of prestigious properties. Ski-in/ski-out Chalet Daria (14 people), is 400m², spread over 5 levels, and has a stunning south facing terrace, a swimming pool and a spa. Chalet Kilco is located in the centre of Val d'Isère, just 50 metres from the ski lifts and shops. This splendid Michel Covarel chalet has five rooms and a spa with swimming pool and steam room. This year, 'Hip Hideouts' guests will also be able to enjoy meals made by chefs trained in some of the top restaurants in Europe and America.

www.hiphideouts.com, +44 (0) 20 8525 9728,
reservation@hiphideouts.com



LES CACHEMIRES BOMPARD À VAL

Après Chamonix, Courchevel et Megève, l'ouverture à Val d'Isère l'hiver dernier d'une quatrième boutique en nom propre dans une station de ski confirme le succès du leader du cachemire européen Éric Bompard. La marque considérée comme l'une des cent plus belles sociétés françaises possède 38 boutiques en France. Située au cœur du vieux village de Val, l'enseigne accueille ses clients dans un écrin de douceur fidèle aux codes de la marque. Lignes épurées et bibliothèques mettent en valeur la richesse chromatique des collections pour femme, homme et enfant. Forte d'un savoir-faire de trente ans, la Maison Éric Bompard vend plus de 500.000 pulls et accessoires haut de gamme à travers le monde. Ses pièces, créées à partir des meilleures fibres de la Capra Arbas, une chèvre originaire du désert de Gobi, sont l'emblème d'une maîtrise unique et exclusive.

Bompard cashmere in Val

After Chamonix, Courchevel and Megève, Europe's leader in cashmere, Eric Bompard, opens a boutique in Val d'Isère. The brand has 38 boutiques in France. Located in the centre of Val's old village, customers are welcomed into a cosy and laxy boutique with shelves of cashmere highlighting the rich and varied colours in the women's, men's and children's collections. With thirty years of experience, Maison Eric Bompard sells more than 500,000 luxury sweaters and accessories around the world. Made from the best Capra Arbas fibres (a goat from the Gobi Desert), his pieces are evidence of his unique and exclusive mastery.

Boutique Éric Bompard, Résidence cœur de Val, 04 79 22 75 94



TOUS À L'EAU!

Du paddle en piscine ? L'activité qui fait fureur l'été sur toutes les plages prend ses quartiers d'hiver au Centre Aquasportif de Val ! Des planches plus courtes et spécifiques à la pratique en piscine permettent 45 minutes durant de s'initier ou de s'entraîner à trouver son équilibre. Sportif et totalement ludique ! Toujours au pied de la mythique Face de Belvedere, le centre aquasportif, véritable bulle 5 000 m² de sports et de bien-être propose un cocktail d'activités au rang desquelles on trouve l'aqua training. Un circuit de trois ateliers (45 min) : aquabike, trampoline aquatique, aquasnake (travail du haut du corps) pour exercer son cardio et sa tonicité. Reste ensuite à se détendre en testant le hammam du centre, entièrement rénové.

Everyone into the water!

SUP in a pool? The activity that has become all the rage over the summer on the beaches, has now found a place in the winter, at Val's 'Centre Aquasportif'! Shorter boards, made especially for pools combine exercise with fun! At the foot of the mythical 'Face de Belvedere', the 'centre aquasportif' offers 5,000m² of sports and well-being, with a large variety of activities including aqua training: a circuit which includes aquabiking, aquatic trampolining and aquasnaking (upper body workout) for cardio and toning. All that is left is to relax in the newly renovated steam rooms.

Centre Aquasportif, route de la Balme, Val d'Isère, 04 79 04 26 01,
www.centre-aquasportif.com



SLALOM BMW X DRIVE SKIMOVIE

Tout près de la piste du Rogoney, placez-vous au départ du slalom BMW x Drive Skimovie. Top départ! Le chrono est déclenché. Récupérez votre temps et la vidéo de vos exploits sur www.bmw-xdrive-cup.fr ou sur l'application Skiline. Vous pouvez aussi participer à un concours du meilleur chrono. À voir, à revoir, et à partager sur les réseaux sociaux!

BMW XDRIVE SKI MOVIE

Test your skills against the clock on the new BMW slalom course next to the Rogoney piste, and then watch yourself in action at www.bmw-xdrive-cup.fr and on the Skiline app. Access is with your lift pass. The entry gate records your details, and your time is automatically recorded as the camera rolls. You can then take part in the BMW xDrive Cup and share your results by email or on social media.



SALON DU VÉHICULE ÉLECTRIQUE ET HYBRIDE

Du 13 au 16 juillet, Val d'Isère accueillera les visiteurs du Salon du Véhicule Electrique et Hybride. L'an dernier, la manifestation a attiré 10000 personnes pour sa deuxième édition. Tous étaient venus pour échanger sur la mobilité durable avec les 90 marques présentes. 500 véhicules ont été testés dans le cadre naturel magnifique de Val d'Isère. Animations, initiations pour petits et grands, courses de vélos électriques, l'évènement est devenu un incontournable de l'été avalin!

Electric and Hybrid Vehicle show

From the 13th to 16th July, Val d'Isère will again host the Electric and Hybrid Vehicle Show. Last year the event attracted 10,000 people. All had come to discuss and learn about sustainable transport with the 90 brands exhibiting at the show. 500 vehicles were tested in Val d'Isère's beautiful, natural surroundings. Entertainment, introductions for both young and old, electric bike races, etc. The event has become a 'must-go' during the Avalin summer!

www.salon-vehicule-electrique.com

Skiing for trees

We believe that Nature provides us with the most beautiful playground. Tetra Hors Piste and Econologic Program® are working together to promote the development of forests to help reduce CO₂ emissions. From mountain tops to tree tops, they are jointly committed to preserving Nature and to ensuring that your emotions remain unspoiled. Join us to share your passion for the wild.

www.econologic-program.fr
www.tetraski.com



Orlinski

un bestiaire au sommet

Depuis deux hivers, Richard Orlinski expose ses œuvres monumentales à ciel ouvert, sous les yeux des skieurs. L'occasion de mieux connaître cet artiste français dont la cote ne cesse de monter. Et qui monte en station pour mesurer sa cote.





L'artiste veille à l'installation de ses œuvres monumentales sur les pistes des domaines de Val d'Isère et Courchevel.

The artist looks on as his enormous works of art are installed on the Val d'Isère and Courchevel slopes.



Stupeur et tremblements... Pendant la saison 2014-2015, la station avaline a vu surgir sur ses pistes des créatures à facettes sauvages et monumentales... À l'instar des plus grandes capitales européennes et des « jet-setteuses » Saint-Tropez et Courchevel, la station a en effet succombé aux charmes d'un bestiaire monochrome sculpté par un artiste français qui fait aujourd'hui fureur... Richard Orlinski. À l'invitation de la galeriste britannique et avaline Jane Griffiths, le créateur a hélicoptéré quelques-unes de ses sculptures sur le front de neige et en bordure de pistes... Loup, ours, panthère et Kong, avatar à facettes de cet alter ego de cinéma... L'espace Killy a constitué un parfait environnement pour ces animaux sauvages qui ne s'expriment jamais mieux qu'en liberté. Loin des carcans, de l'élitisme et de l'entre-soi parfois décriés dans l'art contemporain. « À travers mon art, je cherche à partager, à parler au plus grand nombre, rappelle Richard Orlinski, ce ne sont plus les gens qui viennent au musée, mais le musée qui vient à eux. Les montagnes constituent un écrin sublissime. Le ciel, le soleil, les cimes qui se découpent derrière les sculptures... ça leur donne un relief particulier. »

UN ANTICONFORMISTE AU LOOK DE ROCKER

Dans le milieu artistique, Richard Orlinski détonne. Anticonformiste, vêtu de son éternel blouson de cuir noir qui lui donne des allures de rocker, ce touche-à-tout de génie a réalisé ses premières œuvres en terre cuite dès l'âge de 4 ans, remarqué par ses institutrices. À 18 ans, en visitant une exposition d'art contemporain, il est convaincu de la nécessité de créer et de découvrir les grands maîtres de la peinture et de la sculpture, ce qu'il fait, au hasard de ses voyages. Ce n'est pourtant qu'en 2002, après avoir



J'ai rêvé de vivre à l'époque des dinosaures, ces monstres développaient une violence utilisée à bon escient, au contraire de l'homme.

exercé différentes activités professionnelles, qu'il se jette définitivement dans le grand bain. Dès ses premières pièces, l'artiste se distingue par des formes d'expression tranchantes et assumées, à nulle autre semblable. Ses sculptures d'animaux de couleur vive et de grande taille en résine, crocodiles, panthères, loups, ours, Kongs, puisent dans l'imagerie populaire des figures simples, mais fortes qui évoquent l'animalité et la sauvagerie, tout en véhiculant une beauté quasi hypnotique. « *J'ai toujours rêvé de vivre à l'époque des dinosaures*, s'exclame le créateur, *ces monstres développaient une telle puissance, et leur violence était utilisée à bon escient, au contraire de l'homme d'aujourd'hui.* » Sous le délire enfantin, l'œuvre de Richard Orlinski témoigne ainsi d'une réflexion sur l'instinct animal et sur la nature humaine. Ou comment transformer les pulsions négatives en forces positives, l'instinct primordial en une émotion civilisée? On ne peut plus d'actualité.

LA RÉSINE, MATÉRIAU CONTEMPORAIN

Depuis dix ans, l'artiste s'est pris d'affection pour la résine, pour ses reflets, pour ses côtés bruts qui permettent l'économie de patine. À l'image de cette matière, il peut se reconnaître franc et déterminé, toujours entier : « *Il faut que ça pète, je n'aime pas les choses intermédiaires.* » Direct, le bonhomme est aussi en mouvement, plus complexe qu'il n'y paraît, protéiforme, toujours en quête de nouvelles matières et de nouvelles expressions. S'il a une affection pour les matériaux issus de la pétrochimie, la résine, l'aluminium, il a aussi travaillé le marbre, la pierre, l'inox... Il trouvait le bronze « *pas assez contemporain* » à son goût, « *je le travaille aujourd'hui à ma manière* », révélant ainsi sa « *modernité* ». « *Ma technique est de plus en plus compliquée, ça me démarque* », prolonge l'artiste, dont le bestiaire a été maintes fois imité et copié. « *Je fais aujourd'hui des sculptures ajourées en bronze, en inox et en aluminium, c'est très compliqué à faire, avec des assemblages, comme un puzzle. J'ai mis un an à trouver la solution pour ce type de fabrication.* » Lors de ses recherches, le créateur s'entoure de techniciens et d'artisans hautement qualifiés – des verriers et des cristalliers pour ses pièces transparentes – avec qui il innove en permanence pour créer de nouvelles œuvres, concevoir des effets de lumière ou sculpter de >>>



▶ LES ANIMAUX GÉANTS REVIENNENT

Richard Orlinski a réalisé tout spécialement certaines pièces dans le cadre de leur exposition en stations. Cet hiver, en plus d'une vingtaine d'œuvres en résine, il exposera à Val d'Isère et à Courchevel quatre sculptures faites de « dentelles en inox », fruits de ses recherches récentes. L'artiste n'exclut pas par ailleurs la possibilité de mettre en œuvre un « show art et musique » réunissant musiciens, artistes plasticiens, peintres en « live », etc.

THE GIANT ANIMALS ARE BACK

Richard Orlinski has made some pieces specifically to be exhibited in ski resorts. This winter, in addition to twenty resin installations, he will be exhibiting four 'stainless steel lace' sculptures in Val d'Isère and Courchevel. The artist is also considering an 'art and music show,' bringing together musicians, visual artists, painters, etc. At the time of going to press, this project was still under discussion.

►►► nouveaux matériaux. Suractif et boulimique, voire stakhanoviste, il jette des ponts entre les arts, rêve d'un syncrétisme qui toucherait tout le monde, au risque de flouter les frontières entre son image personnelle, l'intérêt marketing et son œuvre, au grand dam des puristes de la création.

SCULPTEUR, MUSICIEN, COMÉDIEN...

Il cultive en effet son image avec un art certain sur les réseaux sociaux, se dévoile musicien, entouré de DJ et de compositeurs, pour les mixer à son univers, enregistre au passage un single avec Eva Simons, tourne dans le prochain film de Francis Renaud... Paradoxe? Cet artiste populaire est aussi courtisé par les plus grandes stars, Sharon Stone, Pharrell Williams, Meryl Streep, Harrison Ford, Rihanna, etc., qui s'arrachent ses œuvres, dont certaines atteignent plusieurs millions d'euros. Lui continue à vouloir parler à tout le monde tout en raisonnant en chef d'entreprise : « *Je n'ai jamais eu de volonté particulière d'aller dans une station huppée. Courchevel, par exemple, cela a été une opportunité, car c'est une station du domaine des 3 Vallées fréquentée par des millions de skieurs, ce qui donne une grande visibilité à mes sculptures.* » À Val d'Isère comme à Courchevel, l'artiste a aussi et surtout trouvé d'importants moyens financiers et logistiques nécessaires pour l'installation de ses œuvres. Cet hiver, il renouvelle son partenariat avec le soutien de la station et de la STVI (Société des téléphériques de Val d'Isère). Prenez le temps de vous arrêter pour contempler son gorille et ses acolytes entre deux godilles : sûr que ces sculptures ne vous laisseront pas de marbre ! ■

Texte : Laurent Gannaz

L'AVENTURE NOUVELLE DÉFINITION



FCA France RCS Versailles 305 483 173 - La Bruyère



VENEZ DÉCOUVRIR LA GAMME JEEP®

Renegade, le SUV compact disponible en 2 ou 4 roues motrices, Cherokee, équipé d'une boîte de vitesses à 9 rapports, les mythiques Wrangler et Wrangler Unlimited et Grand Cherokee, le vaisseau amiral. Découvrez également la nouvelle série limitée SRT Night avec ses 468ch et ses détails exclusifs.

(Consommations mixtes (l/100 km) gamme Grand Cherokee: 7,0 à 13,5, gamme Renegade: 4,4 à 6,9, gamme Cherokee: 5,3 à 9,6, gamme Wrangler: 9,0 à 11,9. Émissions de CO₂ (g/km) gamme Grand Cherokee: 184 à 315, gamme Renegade: 115 à 160, gamme Cherokee: 139 à 223, gamme Wrangler: 237 à 279. Jeep® est une marque déposée de FCA US LLC.

Jeep®



Orlinski

Animals on the mountains

For two winters Richard Orlinski has exhibited his monumental installations in the open air for skiers to admire. An introduction to this French artist whose popularity continues to rise.

During the 2014-15 season, this resort saw wild and monumental creatures spring up on the slopes... Along with some major European capitals and jet set resorts such as Saint-Tropez and Courchevel, Val d'Isère has also succumbed to the charms of these monochrome animals, sculpted by one very fashionable French artist: Richard Orlinski. Invited by Jane Griffiths, the artist helicoptered some of his sculptures into the resort. L'Espace Killy is a perfect environment for these wild animals who express themselves best when free, in the great outdoors, far from constraints, elitism and social grouping that can exist in contemporary art. *"I try to share and communicate to as many people as possible through my art. It's no longer about people going to galleries, but about the gallery coming to them. The mountains are a sublime setting. The sky, the sun, the peaks that stand out behind the sculptures... it all gives them particular prominence."*

A NONCONFORMIST WITH A ROCK STAR IMAGE

In the art world, Richard Orlinski is explosive. Nonconformist, dressed in his black leather jacket like a rock star, this man's genius was recognised by teachers, when, at the age of four years old he made his first clay pieces. While visiting a contemporary art exhibition at the age of 18, he realised that he needed to create, and get to know the great masters of painting and sculpture. Yet,

it was not until 2002, after holding down various jobs, that he actually went for it. From his very early pieces, the artist stood out from the crowd with his sharp and bold forms of expression. His large, resin sculptures of brightly coloured animals stem from popular imagery of simple but strong figures that evoke animalism and savagery, while conveying an almost hypnotic beauty. *"I would have loved to have been around during the age of the dinosaur. These monsters developed such power; a violence used wisely, which is quite the opposite of today's man."* With a childish delirium, Richard Orlinski's work reflects on animal instinct and human nature; how to transform negative impulses into positive forces; or the primordial instinct into a civilised emotion.

RESIN; A CONTEMPORARY MATERIAL

For the past 10 years, the artist has taken a liking to the qualities found in resin. *"It has to look amazing, I don't like half-hearted things."* Constantly on the move, this artist is always looking for new materials and new expressions. He enjoys working with resin and aluminium but also with marble, stone and stainless steel... Bronze wasn't *"contemporary enough for [my] liking, [but I] now work it in my own way [to reveal its] modern side. My technique is getting ever more complicated, which is what sets me apart,"* explains this artist. *"I'm now doing bronze, stainless steel and aluminium openwork sculptures. It is very complicated and putting it*

together is like a puzzle. I took a year to find the best way of doing it." During his research, he spends time with technicians and highly qualified artisans such as glassblowers and crystal workers. He is constantly innovating with them to design new pieces, create light effects or sculpt new materials. He builds bridges between the arts, and dreams of a syncretism that involves everyone - at the risk of blurring the lines between his personal image, marketing, and his work - to the dismay of creative purists.

SCULPTOR, MUSICIAN, ACTOR...

He carefully promotes his image on social media, proving himself as a musician (recording a single with Eva Simons), and an actor (in the next Francis Renaud film). He is also admired by top stars: Sharon Stone, Pharrell Williams, Meryl Streep, Harrison Ford and Rihanna... who snap up his works, with some reaching several million Euros. *"I never had any particular desire to go to a swanky resort. Courchevel was an opportunity; it is part of the Four (Three??) Valley ski area and frequented by millions of skiers, giving high visibility to my sculptures."* In Val d'Isère, as in Courchevel, the artist had to find significant financial and logistical support to install all his works. This winter, he is preparing to renew his partnership with backing from the resort and from the Val d'Isère ski lift company. When you're out on the slopes, make sure you take some time to stop and check out his gorilla and chums. ■

BLIZZARD QUATTRO

FREE TO MAKE YOUR MARK

FEEL \ FREE



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

* Fais ta trace; sensation et liberté

BLIZZARDSPORTS.COM

 **BLIZZARD**

ALTUS Shopping



CHARLET

Une fabrication française pour ce collier en or jaune sur chaîne avec un pendentif médaille Aura serti de diamants blancs.

French-made, gold necklace with an Aura pendant set with diamonds.

Bijouterie Frojo, Le Val Store.



GUERLAIN

« La petite Robe Noire » est un parfum né dans une rose, cultivé avec soin et passion dans le laboratoire d'odeur de la marque.

La Petite Robe Noire is a perfume born from a rose; created with great care and passion in the Guerlain fragrance laboratory.

Espace Prestige Paul Beraud, place de l'Office du Tourisme.



FRED

Un vent nouveau souffle sur la collection Force 10. Le bracelet se décline dans une nouvelle taille personnalisable.

This bracelet, from the Force 10 collection, comes in a new personalised size.

Bijouterie Frojo, Le Val Store.



NEWLAND

Des ensembles techniques, confortables et design à porter sur les pistes ou en balade.

Technical, comfortable, designer clothing; suitable both for the slopes and when out and about.

Sweet Ski, Résidence les Andes, avenue Olympique.

VUARNET

Que ce soit sur un modèle montagne ou tendance citadin, le verre de la marque Vuarnet qui a fêté son sixantième anniversaire, reste légendaire.

Whether you opt for a mountain model, or a more urban frame, Vuarnet's lenses remain legendary.

Top Vision, au cœur de l'avenue Olympique.



RED SOUL

Une des pièces phares de la saison, cette veste tricotée blanche & noire est idéale pour une allure citadine et sophistiquée. Affirmez votre style en portant des pièces Red Soul audacieusement travaillées et toujours pensées selon l'air du temps.

One of the season's flagship items, this black & white knitted jacket is ideal for a sophisticated, city look. Affirm your style with Red Soul; clothing boldly worked and designed according to current trends.

Hors Limites, rue du Parc des Sports.



NEPA

Doudoune Hybrid (grise) : Alliant un garnissage de duvet d'oie, pour un apport chaleur maximal, et des panneaux latéraux de polaire haute densité, pour un confort optimal, la doudoune « SPIDER » s'affiche comme une des plus polyvalentes isolations multi-activité.

Hybrid Down Jacket (grey): This versatile 'Spider' jacket is filled with goose down to provide incredible warmth, and has high density, fleece side panels for optimum comfort.

Chamonix.



JULBO

Le nouveau masque AEROSPACE avec son système SUPERFLOW, permet une ventilation qui évite toute formation de buée en montée comme en descente.

The new Aerospace goggles have a superflow system which enables the screen to edge forward for greater ventilation so that the lens doesn't mist up.

Top Vision, au cœur de l'avenue Olympique.

ERIC BOMPARD

L'ÂME DU CACHEMIRE



Courchevel 1850 Galerie "Espace Diamant" - 04 79 08 39 45

Chamonix 225, rue du Docteur Paccard - 04 50 47 13 17

Val d'Isère Résidence Cœur de Val - 04 79 22 13 94

eric-bompard.com



FROJO

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

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

Bijouterie Frojo, Le Val Store.



NIKE

Le haut de gamme de la marque, le masque Command, offre un champ de vision maximal. Il est livré avec 2 écrans ou avec un écran photochromique ultra réactif.

Nike's Command goggles are designed to offer a maximum field of vision. They come with two lenses or with one ultra-reactive photochromic lens.

Top Vision, au cœur de l'avenue Olympique.



MOUNTAIN HARDWEAR

La doudoune femme Ghost Whisperer Hooded Down Jacket est réalisée en duvet naturel, légère et compressible, elle se porte en seconde peau ou en veste selon les saisons.

The women's Ghost Whisperer Hooded Down Jacket is made with natural, lightweight, compressible down. It can be worn as a second layer or as a main jacket depending on the season.

Val Village, place André Degouey.



FUSALP

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

With its diamond smock and generous fur trim, the Montana jacket embodies elegance and femininity. A unique style which works just as well on the slopes as in town.

Sweet Ski, Résidence les Andes, avenue Olympique. Boraso Sport, place des Dolomites.



DEEP NATURE

Découvrez la gamme L'Immersion pour les soins relaxants, associée à l'huile de soin et de massage dynamisante L'Oxygène, et vous recouvrirez sérénité et bien-être.

Try the Immersion treatment range along with the Oxygène energising beauty and massage oil to achieve serenity and well being.

Deep Nature Spas, Hôtel l'Aigle des Neiges 4*, à côté de la Poste.



TONI SAILER

Tout est exceptionnel dans cette veste Henriette: le choix du matériau, la fonctionnalité, les détails. Une édition limitée qui se compose de cuir mérinos hydrofuge, imperméable et lavable, de tissu Stretch et d'un col en fourrure.

Anything but ordinary: from the selection of materials, to its functionality and details. The limited edition, Henriette jacket has an elegant fur collar and is made of water-repellent, washable Merino leather and an exclusive Premium 4-Way Stretch fabric.

Précision Ski, La Poudreuse, rue du Parc des Sports.



SUN VALLEY

La doudoune Berneir, à la fois fine et légère, se compose d'une matière au touché doux et agréable. Capuche en fourrure véritable, deux poches zippées sur les côtés.

Thin, lightweight down jacket that's soft to the touch. It includes a fixed hood with real fur and two zipped camouflage pockets on the sides.

www.sun-valley.com

VENTESIMA STRADA

Un choix de qualité avec un style rétro pour ces chaussures italiennes cousues à la main.

A range of high quality, handmade, retro Italian shoes.

Sweet Ski, Résidence les Andes, avenue Olympique.



BY FASHION POOL



toni sailer

PRECISION SKI LA POUDREUSE

Rue du Parc des Sports

www.lapoudreuse.com

73150 VAL D'ISERE

Tel. +33 (0)4 79 06 02 11

tonisailer.com



TONI SAILER

Rencontrer la nature avec style. La veste de ski homme Logan Fur, disponible en édition limitée, réunit design contemporain et technologies de pointe.

Explore nature in style. The limited edition Logan Fur men's ski jacket combines modern design with state-of-the-art technologies.

Précision Ski, La Poudreuse, rue du Parc des Sports.



HUBLLOT

Montre Big Bang One Click, 39 mm. Acier et Diamants.

Big Bang One Click 39mm watch. Stainless steel and diamonds.

Bijouterie Frojo, Le Val Store.



MOUNTAIN HARDWEAR

La veste StretchDown™ Hooded Jacket est très confortable et s'adapte aux mouvements tout en maintenant une bonne chaleur pour toutes les activités de montagne.

A versatile jacket that is super light and also super warm. It has added stretch to improve technical mobility when out on the mountains.

Val Village, place André Degouey.



REVO

Depuis 1985, Revo est une référence mondiale du verre polarisant que ce soit sur montures sports ou classiques. Modèle Glacier verre Blue Revo

Founded in 1985, Revo is a global brand of performance eyewear, recognised as the leader in polarized lens technology.

Top Vision, au cœur de l'avenue Olympique.



UNPLUGGED, House of VAL D'ISERE

À la collection textile s'ajoutent cette saison plein d'objets sympas et idées cadeaux. Soyez curieux...

This season gifts and decorative pieces have been added to the line of textiles. Take a look for yourself.

Place de l'Office du Tourisme.



POC

Le masque Fovea a une forme sphérique qui assure une champ de vision vertical et horizontal maximal, améliorant ainsi le niveau de sécurité du skieur.

The Fovea goggles have a spherical shape that ensures maximum vertical and peripheral vision, which increases the level of safety.

Hors Limites, rue du Parc des Sports.



SUN VALLEY

REGENCE est la doudoune à porter aussi bien à la ville que sur les pistes de ski ! Coutures principales soudées, pare-neige amovible, traitement déperlant, membrane et matière stretch pour un maximum de confort.

The Regence is a down jacket which can be worn both on the slopes and in town! Welded main seams, removable powder skirt, water-resistant treatment and a stretch fabric membrane for maximum comfort.

www.sun-valley.com

FUSALP

Avec son look ski, la veste Albinen enchante les skieurs avides de glisse et d'esthétique. Confort et chaleur sont les maîtres mots de cette veste isolée en mélange de duvet et de ouate, une pièce incontournable pour l'hiver.

The Albinen jacket will delight avid skiers who like to look good. Comfort and warmth are the key features of this insulated, cotton and down-filled jacket: an essential winter item.

Sweet Ski, Résidence les Andes, avenue Olympique.

Boraso Sport, place des Dolomites.





SIDAS

Les chaussettes X-SOCKS® Ski Rider offrent un confort très élevé en toutes situations, et donc plus de fun à ski.

The X-SOCKS® Ski Rider offer the utmost comfort in every situation.
Précision Ski,

La Poudreuse, rue du Parc des Sports.
Squaw Valley, rue de l'église
Val Claret, Les Platières.



SUPERDRY

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

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

Pitte Sport, centre station
Val Snow, Ancien Cinéma, avenue Olympique.

MOUNTAIN FORCE

La veste Tabor Shell est une veste qui vous protégera par tous les temps tout en étant très respirante.

The Tabor Shell is a breathable jacket that will protect you in all weather conditions.

Sweet Ski,
Résidence Les Andes,
avenue Olympique.



VAL D'ISÈRE

HORS LIMITES

LI

MI

TE

SC

LOCATION SKIS SNOWBOARDS

Fischer, Zag, Head,
Dynastar, Kastle, Rip'n
Wud, Burton, Furlan...

STREETWEAR

Obey, Sweet Pants,
Stance, Red Soul,
Kiwi Saint-Tropez...

ÉQUIPEMENT

Poc, Anon, Analog, Racer,
Ortovox, Burton, Holden,
Supernatural...

HORS LIMITES VAL D'ISÈRE

Locations | Streetwear | Accessoires
Rentals | Streetwear | Accessories

+33 (0) 479 06 01 67

Immeuble Croix du Sud (en face du Parking du Centre)
73150 VAL D'ISÈRE

www.shophorslimites.com

contact@shophorslimites.com

ALTUS Shopping



BUCCELLATI

Bracelet bangle Macri or jaune diamants.

Macri diamond gold bangle.

Bijouterie Frojo, Le Val Store.



MAISON SCOTCH

La mode chic et élégante d'Amsterdam s'invite à Val d'Isère. Venez découvrir la collection chez Unplugged.

Maison Scotch: Amsterdam's chic and elegant fashion world has come to Val d'Isère. Check out the collection at Unplugged.

Unplugged, place de l'Office du Tourisme



SIDAS

Les chaussettes Pro Heat sont les premières chaussettes Sidas qui intègrent un système de chauffe. Confort et la chaleur pour affronter les conditions climatiques les plus rigoureuses.

The first Sidas socks to incorporate a heating system. Pro Heat socks provide the comfort and warmth required to cope with even the harshest weather conditions.

Précision Ski,
La Poudreuse, rue du Parc des Sports.
Squaw Valley, rue de l'église
Val Claret, Les Platières.



RIP'N WUD

Voici le nouveau GTX Carve 2017, ces skis faits mains arrivent tout droit de Haute Savoie. Mis au point par des skieurs pour des skieurs.

The new GTX Carve 2017 skis. Handmade in the Haute Savoie. Developed by skiers for skiers.

Hors Limites,
rue du Parc des Sports.



ELECTRIC

Le modèle TXOKO en acetate est à l'épreuve du temps et des tendances, par son esthétique unique et sa qualité haut-de-gamme. Conception en Californie. Fabrication à la main en Italie.

The TXOKO acetate model transcends time and fashions with an aesthetic style and unrivaled quality. Designed in California. Hand crafted in Italy.

Top Vision, au cœur de l'Avenue Olympique.



BOMPARD

Le ras de cou Torsades Arty revisite le célèbre pull à torsades, pièce emblématique du vestiaire hivernal. Une profusion de couleurs inspirée de la pop culture assure un style arty-chic moderne et audacieux à ce ras de cou 100% cachemire.

Arty Cable Crew-neck pullover reworks the famous cable knit pullover, an iconic piece for any winter wardrobe. A profusion of colours inspired by pop culture ensures a bold and modern, arty-chic style for this 100% cashmere crew neck pullover.

Résidence Cœur de Val.



NEPA

Avec la « Elastico Down Vest », NEPA use de tout son savoir-faire technique en confectionnant une doudoune de ville de très haute qualité. Mêlant duvet d'oie et véritable fourrure dans un design sport-chic, la Elastico ne vous quittera plus de l'hiver.

With the 'Elastico Down Vest', NEPA has used all of its technical know-how to make a high quality, urban, down jacket. With a combination of goose down and real fur in a sports-chic design, you will find yourself wearing the Elastico all winter.

Chamonix.

POST CARD

La veste Natalie apporte confort et chaleur et souligne la silhouette grâce à sa coupe ajustée.

The Nathalie jacket is both comfortable and cosy. Sweet Ski, Résidence les Andes, Avenue Olympique.



Presents the winter collection with

SKI - SNOWBOARD
& CLOTHING
LOCATION
HIRE



VAL D'ISÈRE, FRANCE
Unplugged

SAISON 2

The original store in Val d'isère

Life

Mountain

Style



PLACE DE L'OFFICE DE TOURISME - VAL D'ISÈRE CENTRE
OUVERT TOUS LES JOURS - OPEN EVERY DAY
+33 (0) 4 79 41 95 77



f UNPLUGGEDVALDISERE



MARC JACOB

L'atout mode, ludique et urbain : Marc Jacob, avant-gardiste comme toujours!

This Marc Jacobs' model has a playful, urban style. Avant-garde as ever!



JIMMY CHOO

Une palette de couleurs sophistiquées pour ce modèle Andie aux influences seventies. Tapis rouge pour cette belle réalisation de Jimmy Choo.

Retro-inspired glasses, the Andie model is available in a range of sophisticated colours.



GIVENCHY

La "Wire" a une forme intemporelle qui associe l'acétate à des agrafes métalliques. Un modèle à la fois classique et audacieux résumant l'esprit Givenchy.

The 'Wire' has a timeless shape combining an acetate frame with tailored metal wires. A classic yet bold look.



SERENGETI

Avec l'excellence de son verre photochromique polarisé, le modèle Valentina démontre que la haute technologie n'exclut pas le style...

Serengeti, the pioneer of photochromic polarized lens technology. This model proves that comfort and style are anything but mutually exclusive...



04 79 40 11 46 topvision@orange.fr 8h30 - 20h

Visitez notre magasin à 360°   

Au cœur de l'Avenue Olympique, Val d'Isère



VUARNET

Cet hiver, à l'occasion de son 60^e anniversaire, Vuarnet édite en série limitée, la lunette de glacier 1957.

This winter, for its 60th anniversary, Vuarnet is releasing the 1957 glacier model as a limited edition.



ITALIA INDEPENDENT

Be different, be Italia Independent! Un grand choix de matière et de couleurs dont ce modèle en velvet. La première marque à intégrer l'effet velours dans l'eyewear.

A wide range of materials and colours, such as this one in velvet. The first company to introduce the velvet effect in eyewear.



CARRERA

Depuis 1954, Carrera habille vos yeux. Retrouvez la nouvelle collection Maverick, symbolisée par cette monture alliant tradition et modernité.

Since 1954 Carrera has been protecting your eyes. The new Maverick collection includes this model which combines tradition with modernity.



REVO

Le modèle Descend, avec son verre Blue Revo. Depuis 1985, que ce soit sur ses modèles sports ou urbains, Revo est une référence mondiale du verre polarisé.

Founded in 1985, Revo quickly became a global performance eyewear brand known as the leader in polarized lens technology.



SMITH

Le nec plus ultra : l'intégration complète entre le casque Vantage et le masque IO. Avec son nouvel écran Chromapop, profitez d'une définition exceptionnelle des contrastes.

The Vantage helmet and the I/O goggles, with a Chromapop lens: enjoy ultimate integration thanks to their precise fit.



NIKE

La légèreté et le maintien optimal sont les caractéristiques principales des lunettes de sport Nike. Le modèle haut de gamme Vaporwing Elite remplit toutes ces conditions à l'extrême.

The Nike collection offers light weight and perfect grip, including this sleek and ultra light top of the range Vaporwing Elite.



OAKLEY

Le casque MOD5 offre l'équilibre idéal entre protection optimale et légèreté. Associé au masque Airbrake XL, muni de son système de changement d'écran ultra rapide, vous êtes équipés.

The MOD5 helmet delivers the perfect balance of increased protection and weight savings. The Airbrake XL goggles include Switchlock Technology.



DRAGON

La lunette glacier modulable Mountaineer permet de changer les branches en 1 clic, ainsi que les coques protectrices. Trois lunettes pour le prix d'une !

The interchangeable 'Mountaineer' glacier glasses allow you to change the arms in one click and remove the protective shields. Three pairs of glasses for the price of one!



Top Vision remercie toutes les marques qui ont participé à cette publication. Retrouvez leurs collections complètes au magasin ainsi que tant d'autres... / Top Vision would like to thank all the brands that have participated in this advertising. Find the full collections, along with many others, at Top Vision.



SCOTT

Le LCG est le masque signature de Scott, livré avec deux écrans complémentaires et doté de son système de changement coulissant, ultra rapide et efficace.

The LCG are Scott's signature goggles, with an award-winning lens change slider system.



JULBO

Avec ses coques magnétiques amovibles et son verre Cameleon photochromique polarisé, la Bivouak se transforme d'une monture glacier en une lunette classique, en un clin d'œil.

With Cameleon photochromic polarized lenses and magnetic protective wings, the Bivouak changes from a glacier into a classic frame in a split second.



SALOMON

Le casque Quest W offre, à toutes les expertes de la montagne, une protection maximale, un grand confort et une ventilation parfaite.

The Quest W delivers maximum protection, comfort and ventilation for expert skiers.



ELECTRIC

La marque Californienne propose cette année l'EGX, le premier masque à écran cylindrique fabriqué à l'aide de la technologie Press Seal. L'EGX est un vrai classique refondu, qui porte en lui l'avenir du masque de ski technique.

The first cylindrical goggles with press seal technology. The EGX is a re-engineered classic, bringing the future of goggle tech to a classic frame.

Shooting

Photos : Pascal Simonin | www.pascalsimonin.com
Décors : koziel.fr

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

Altus has put a collection together of some of the most attractive outfits for the winter.



SUN VALLEY
www.sun-valley.com
TECNICA





BOMPARD
Résidence Cœur de Val.



FUSALP
Sweet Ski,
résidence Les Andes,
avenue Olympique,
Boraso Sport,
place des Dolomites.

LANGE



Pour lui,
total look LACROIX,
chaussures Head.

Pour elle,
ensemble SOS,
chaussures Gino-B.
sous pull Newland.

Sweet Ski,
résidence Les Andes,
avenue Olympique.



GOLDBERG
Sweet Ski,
résidence Les Andes,
avenue Olympique.



SUPERDRY
Superdry Corner
Pitte Sport, Centre Station
Val Snow, ancien Cinéma,
avenue Olympique.



⌘
EBEL

BEAUTY MARRIES FUNCTION

©2016 EBEL - Ref. 1216325 - EBEL.COM



EBEL WAVE

PHOTOGRAPHIÉE DANS LA VILLA TURQUE -
DESSINÉE PAR LE CORBUSIER - LA MAISON EBEL
DÉCOUVREZ LA MAISON EBEL SUR EBEL.COM



ESPACE PRESTIGE PAUL BERRAUD

Parfumerie - Bijouterie - Fourrure
Place de l'Office du Tourisme
Val d'Isère - 04 79 06 00 37



TONI SAILER
Précision Ski,
La Poudreuse,
Rue du Parc des Sports.





Sport goes Fashion

Frida Hansdotter, World Cup winner

KILLY SPORT
Place Jacques Moufflier
73150 Val d'Isère



ROSSIGNOL
PUFFY JACKET
Killy Sport,
place Jacques Mouffier.

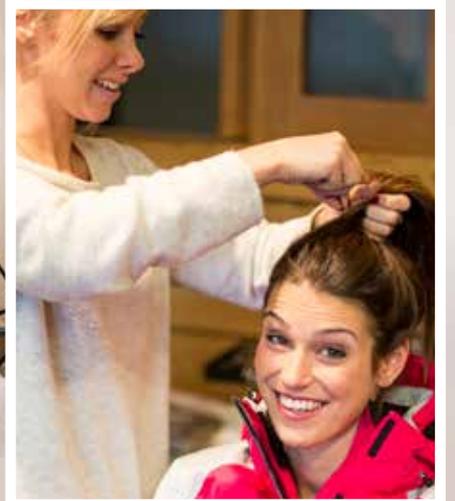


FASHION-TREKKING-OUTDOORS

NEPA Store

206, rue du Dr PACCARD 74400 Chamonix Mont-Blanc

Backstage





1846



Devaux

CHAMPAGNE
VEUVE A.DEVAUX



www.champagne-devaux.fr

**Le Manoir - Hameau de Villeneuve
10110 Bar-sur-Seine
Tél. + 33 (0)3 25 38 63 85**

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



Cédric Pugin fait la trace !

Skier hors piste est bien plus qu'un plaisir sportif, c'est aussi une découverte de la montagne, une immersion dans cet univers préservé et sauvage. Nous avons suivi le freerider Cédric Pugin dans quelques-uns des itinéraires mythiques de Val d'Isère.



Dans les Grands Vallons, dans le couloir de la Table d'orientation ou dans la forêt du Fornet, le renommé freerider Cédric Pugin enchaîne les runs, avec maîtrise, vigilance et respect de la montagne.

In the Vagues du Vent, the Table d'Orientation couloir, or the Fornet woods, renowned freerider, Cédric Pugin does run after run with skill, vigilance and respect for the mountains.



C'est un beau matin de janvier, un de ceux où le froid fige le paysage et où le ciel limpide invite à l'aventure. Le soleil descend peu à peu sur Bellevarde, dévoilant les reliefs de son sommet, rochers acérés et couloirs encaissés. C'est là que nous emmène Cédric Pugin. Moniteur de ski et freerider de renom, Cédric est un montagnard discret, presque mutique, précédé par sa réputation de skieur solide, au style rapide et incisif. Passionné, Cédric vit intensément chaque journée de ski, partageant avec ses clients son approche sobre et respectueuse de la montagne. Le domaine hors piste de Val d'Isère n'a plus de secrets pour lui, il en connaît les combes et les vallons les plus sauvages, sachant toujours trouver le meilleur spot, les meilleures conditions de neige.

TABLE D'ORIENTATION

Pour débiter la journée, direction le sommet de la Face de Bellevarde, afin de profiter de la photogénique lumière matinale. Si la Face est régulièrement sous les feux de la rampe, son rocher sommital révèle une autre facette, plus secrète, plus abrupte encore. On y trouve plusieurs couloirs, réservés aux freeriders expérimentés,

dont « la Table d'orientation », un classique du genre. Arrivés au sommet de la télécabine de l'Olympique, nous marchons une vingtaine de minutes pour gagner le départ de la descente des Jeux olympiques de 1992, dont seuls deux vestiges subsistent : les escaliers métalliques et la cabane de départ. La vue, vertigineuse, plonge jusqu'à Val d'Isère, mille mètres plus bas. La marche se termine devant la table d'orientation et son couloir éponyme. Un couloir raide et relativement encaissé qui nécessite un bon niveau de ski et une vigilance constante. Aujourd'hui, il est en parfaite condition et nous permet d'enchaîner les courbes dans la neige immaculée. À mi-parcours, plusieurs itinéraires aux charmes variés terminent la descente, avec toujours Val d'Isère en toile de fond. Nous prenons garde à ne pas entrer dans la zone de protection des tétras-lyres, ces oiseaux qui trouvent refuge dans la neige fraîche et brûlent énormément d'énergie quand ils sont dérangés, compromettant ainsi leur survie. Nous optons pour la forêt, laissant les mélèzes pimenter la fin du parcours tel un slalom naturel et ludique. >>>



Il faut être malin, observer, savoir lire le terrain, afin de deviner où il y aura eu moins de passage et où la neige sera restée de meilleure qualité.

»»» Cédric Pugin apprécie particulièrement « ce run complet, de près de 1 000 mètres de dénivelée, aux options très différentes, selon le niveau des skieurs et les conditions de neige. J'aime aussi l'idée d'apercevoir, dès le sommet, notre point d'arrivée, tout en bas dans la vallée. C'est assez impressionnant, et toujours agréable de savoir là où nous allons atterrir ! »

L'ENVERS DE CUGNAÏ

Si la Table d'orientation est un run hors piste exigeant techniquement, la plupart des itinéraires mythiques de Val d'Isère sont beaucoup plus accessibles, ajoutant aux plaisirs du ski ceux d'une promenade sauvage et dépaysante. C'est à Solaise que se poursuit notre découverte de ces itinéraires qui font la renommée de Val d'Isère. Cap sur l'envers de Cugnaï, vallon sauvage et facile d'accès depuis le sommet du télésiège du même nom. Loin

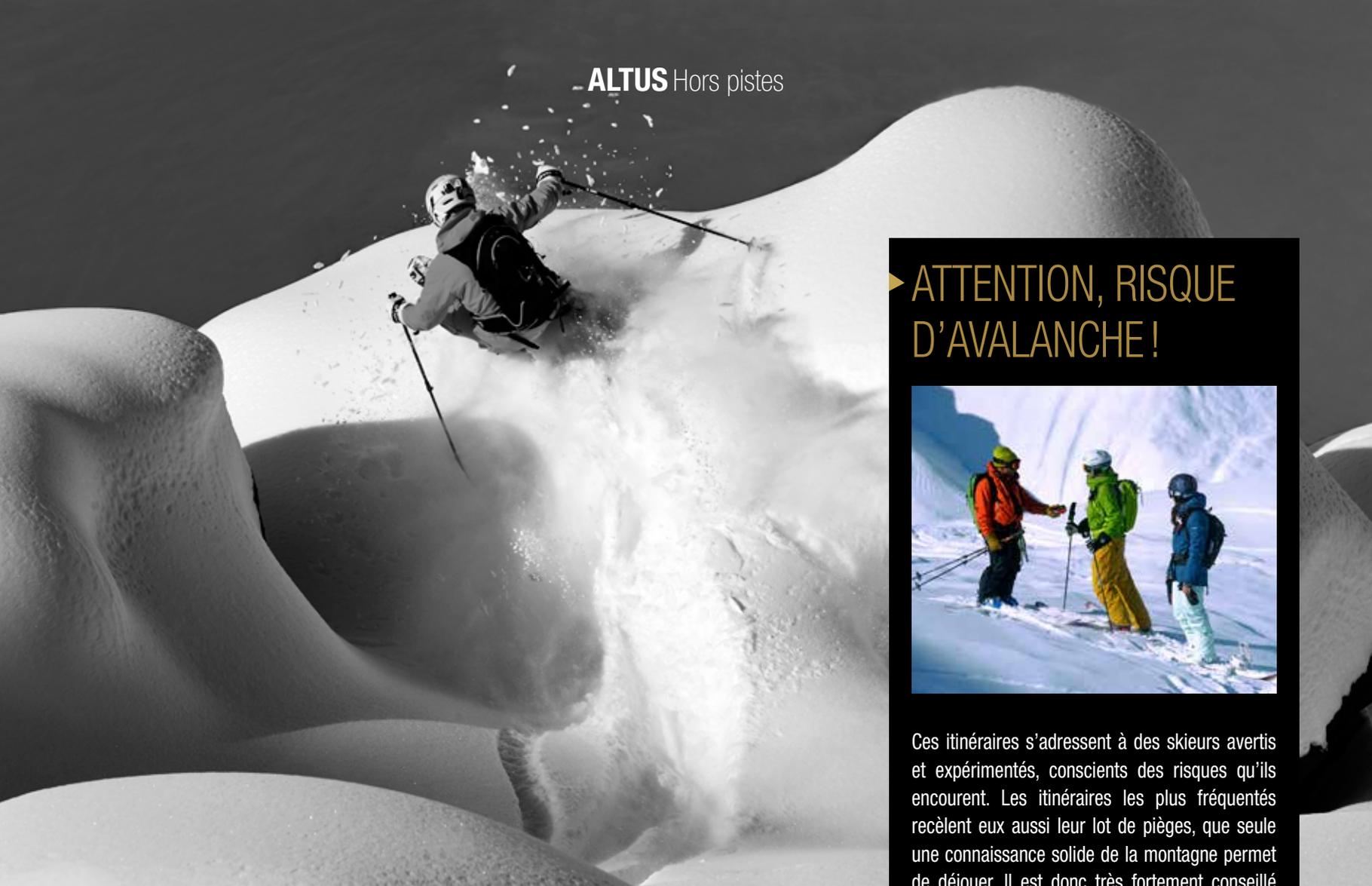
des remontées mécaniques, cette petite vallée préservée, aux portes du Parc de la Vanoise, est un havre de quiétude. Le panorama est grandiose, le regard porte jusqu'à la Sana, le mont Pourri et même jusqu'au mont Blanc. Peu difficile à skier, Cugnaï est très fréquenté et la chasse aux traces y est plus féroce. Mais le flair de Cédric n'a d'égal que sa connaissance de la montagne, et il parvient à dégoter les dernières combes de neige vierge. L'or blanc est capricieux, et seules de longues années d'expérience permettent d'en remonter les pépites. « Il faut être malin, observer, savoir lire le terrain, afin de deviner où il y aura eu moins de passage et où la neige sera restée de meilleure qualité. Le vallon de Cugnaï est large, avec des expositions très variées selon les pentes : on peut ainsi facilement s'adapter à la saison, au niveau de risque, à l'évolution du manteau neigeux. C'est un bon choix en poudreuse comme en ski de printemps, même si on ne choisira pas les mêmes pentes », précise Cédric. Quand le vallon se resserre, la progression se fait au fond du Goulet, ce ruisseau enneigé qui débouche sur la ferme de l'Arsellaz. Fin mars, comme les marmottes sortant de leur hibernation, Marie Pierre Petit y regagne ses quartiers, servant café et assiettes gourmandes aux skieurs et randonneurs. Quelques virages encore, »»»

Ce skieur incisif n'en finit pas de défricher les meilleurs spots du domaine hors-piste de Val d'Isère. Ici dans pentes du Cairn, puis du col de la Sana avec Baptiste Blanc.

This punchy skier continues to head to the best off-piste spots in Val d'Isère. Here, on the Cairn's slopes, then on the col de la Sana with Baptiste Blanc.

100% HARDWEAR

OUR NAME TELLS THE STORY.
EVERYTHING IS EQUIPMENT AND TECHNICAL PRECISION.



ATTENTION, RISQUE D'AVALANCHE !



Ces itinéraires s'adressent à des skieurs avertis et expérimentés, conscients des risques qu'ils encourent. Les itinéraires les plus fréquentés recèlent eux aussi leur lot de pièges, que seule une connaissance solide de la montagne permet de déjouer. Il est donc très fortement conseillé d'être accompagné par un professionnel de la montagne, guide ou moniteur de ski pour profiter des joies du hors-piste dans de bonnes conditions. Rappelons qu'il est indispensable de partir hors piste équipé d'un DVA (Détecteur de victimes d'avalanches), d'une pelle, d'une sonde et éventuellement d'un sac airbag. Entraînez-vous régulièrement au maniement de ce matériel afin d'être rapide et efficace en cas d'accident. Ne partez jamais seul hors piste, et ne suivez jamais des traces sans savoir où elles mènent.

BEWARE, RISK OF AVALANCHE!

These itineraries are intended for well-informed and experienced skiers who are aware of the potential risks. Even the most popular itineraries have their own set of dangers that only excellent knowledge of the mountains will help avoid. It is strongly advised to go with a professional (mountain guide or ski instructor). Remember that when going off-piste it is vital that you are equipped with a DVA (Avalanche Victim Detector), shovel, probe and potentially an airbag. You should train regularly with this equipment so that you can use it quickly and efficiently in the event of an accident. Never go off-piste alone and never follow tracks without knowing where they lead.

➤➤➤ puis on passe entre les ruines du hameau du Manchet afin de regagner la civilisation et le télésiège de Manchet Express. Cédric Pugin affectionnant tout particulièrement les longs itinéraires, il choisit les Grands Vallons pour achever notre périple.

LES GRANDS VALLONS

Depuis le sommet du télésiège du Signal, les Grands Vallons dominent Val d'Isère et la vallée du Fornet, offrant ainsi un superbe point de vue. Cédric, réputé pour skier plus vite que son ombre, aime par-dessus tout les grandes et larges pentes, qui lui permettent d'exprimer tout son talent. Ici, les skieurs de niveau plus modeste peuvent aussi jouer avec le relief et les mouvements de terrain, sans rencontrer de véritable difficulté technique. Il faut en revanche évoluer de façon très prudente, car certaines parties sont plus exposées au risque d'avalanche. Sur plus de 1 000 mètres

de dénivellée, les Grands Vallons bénéficient d'une neige légère et froide, protégée par l'exposition Nord et le relief légèrement circulaire du lieu. Le relief vallonné du départ laisse ensuite place à des pentes plus soutenues et à d'étroits goullets en partie basse. Le ciel qui se voile peu à peu n'entame en rien notre plaisir de glisser face à la somptueuse Tsanteleina et son relief tourmenté. Une fois de plus, Cédric a su choisir une variante peu fréquentée, nous permettant d'y esquisser nos plus belles courbes. Arrivés au bord du torrent, que nous longerons pour regagner le Fornet, nous nous tournons une dernière fois vers les pentes scintillantes des Grands Vallons. Nous y apercevons nos traces, témoins éphémères de cette journée en montagne. Avec prudence et professionnalisme, Cédric a su nous faire partager le plaisir de la poudreuse, et le sentiment de liberté qu'offrent les grands espaces... ■



極度乾燥(しなさい)

Superdry. Snow



Superdry Corner - Pitte Sport - Centre Station / 73150 Val D'isere
Superdry Corner - Val Snow - Ancien Cinema - Avenue Olympique / 73150 Val D'isere

SUPER
DRY®

Cédric Pugin makes tracks!



Off-piste skiing is not only fun but it's also a way of experiencing a wilder, more unspoilt side of the mountains. Freerider, Cédric Pugin, takes us on a tour of some of Val d'Isère's legendary itineraries.

It's a beautiful January morning. The sun slowly lights up the Belvedere revealing contours, sharp rocks and narrow couloirs at its summit. This is to be our first port of call with Cédric Pugin. Ski instructor and renowned freerider, Cédric has a reputation as an experienced skier with a fast and incisive style. A real enthusiast, Cédric lives each ski day to the full, sharing his composed and respectful approach to the mountains with his clients. Val d'Isère's off-piste areas hold no secrets for him, he's familiar with even the most far-off corners, always knowing where to find the best snow conditions and the perfect spot.

TABLE D'ORIENTATION

The day begins by heading up the Face de Belvedere to make the most of the beautiful morning light. The Face gets lots of attention, but the rock at its summit has an even steeper side that is little known. There are several couloirs, suitable only for experienced freeriders. One of them is the Table d'Orientation - a classic. Once at the top of the Olympique telecabin, we hike for twenty minutes before reaching the start of what was the 1992 Olympic downhill course (all that remains now are the metal stairs and start hut).

There is a breathtaking view over Val d'Isère, one thousand metres below. The hike ends at the orientation table and its eponymous couloir: a steep and relatively narrow couloir that requires a good ski level and constant vigilance. Today the conditions are ideal, allowing us to make our turns in pristine snow. On the second half of the descent you can choose from a number of different routes, all with Val d'Isère as a backdrop. We take care not to enter the black grouse conservation area (this bird seeks refuge in fresh snow and will burn a lot of energy if disturbed, jeopardising its survival). We opt for the tree route, with larches spicing-up the last bit by providing a fun little natural slalom. Cédric Pugin is particularly keen on «*this well-rounded, 1000 m descent, which offers a variety of different options to suit ski levels and snow conditions. I also like that from the top, you can see exactly where you will arrive at the bottom of the valley. It's pretty impressive and always nice to know where you're going to end up!*»

L'ENVERS DE CUGNAÏ

The Table d'Orientation is a technically demanding off-piste run but most of the well- >>>



OUR PURPOSE IS
TO CUSTOM-MAKE
POWERFUL EXPERIENCES
THAT IMPACT THE
PEOPLE WHO IMPACT
THE WORLD

#your**eleven**story



SCARP RIDGE LODGE
COLORADO

CHALET PELERIN
SAVOIE

CANAL HUIS 58
AMSTERDAM



BAHAMA HOUSE INN
BAHAMAS

TAYLOR RIVER LODGE
COLORADO

DEPLAR FARM
ICELAND



Known routes in Val d'Isère are much more accessible, allowing you to branch out into new, unspoilt territory. We continue our adventure and head to the Solaise. Next stop is L'Envers de Cugnaï, in an unspoilt valley, easily accessed from the top of the chairlift. Far from ski lifts, this small valley, on the fringes of the Vanoise National Park, is a peaceful haven. The view is stunning, stretching out across La Sana, Mt Pourri and even to Mont Blanc. Being fairly easy to ski, Cugnaï is popular and the hunt for fresh snow is trickier, but Cédric's flair and knowledge of the area means he manages to find some. *«You have to be shrewd, observant and know how to read the area so that you can guess where the fewest people have been and where the snow will be at its best. Cugnaï is wide with a variety of different facing slopes meaning you can easily adapt to the seasonal changes, risks and snow cover. Adapting like this is good to do both in powder as well as in spring snow, even if the choices aren't the*

same,» says Cédric. As the valley narrows, we continue along the bottom of Le Goulet, along to the Arsellaz farm. In late March, as the marmots emerge from hibernation, Marie Pierre Petit serves coffee and delicious meals to skiers and hikers. A bit further on we pass between the Manchet hamlet ruins before regaining civilisation and the Manchet Express chairlift.

LES GRANDS VALLONS

Cédric Pugin, who has a penchant for long itineraries, chose the Grands Vallons to round up our tour. From the top of the Signal drag lift, the Grands Vallons dominate Val d'Isère and the Fornet Valley, offering a superb view. Cédric, known for skiing faster than the speed of light, absolutely loves the big, wide slopes that allow him to show off all his skills. Less advanced skiers can also have fun without encountering any real technical difficulties. You must however take care, as some areas are more prone to avalanches.

Descending by 1,000 metres in altitude, the Grands Vallons enjoy cold, light snow – being north facing with a slightly circular form to the area means it's protected. The hilly terrain at the beginning gives way to steeper slopes and narrow bottlenecks lower down. Though the sky gradually clouds over, it does not detract from the fun of skiing opposite the stunning Tsanteleina with its rugged landscape. Once again, Cédric knows to take a little-used route, allowing us to etch out our best turns in the snow. Down on the riverbank that we follow to get to Le Fornet, we take a final look back towards the glistening slopes of the Grands Vallons. We can make out our tracks: the ephemeral proof of our day in the mountains.

With great care and professionalism Cédric imparts the joys of skiing in powder and the sense of freedom that the great outdoors can offer... ■

Envie d'évasion ? Vivez une aventure hors normes...

DESIRE TO ESCAPE? LIVE AN OFF-TRACK EXPERIENCE



*Hors Piste, Heliski, Ski de rando, Cat skiing
France, Italie, Islande, Russie, Colorado...*

patagonia



DYNASTAR

Julbo

arva



Tarentaise Tours

Bureau des Guides & Boutique

Route de Val d'Isère - Sainte Foy Tarentaise - Village

+00 33 (0)4 57 37 65 65 / tarentaise-tours.com

contact@tarentaise-tours.com



Vincent Jay



Tête olympique du Club des Sports



Photos: Agence Zoom



Tout juste 30 ans, de l'énergie à revendre, et deux médailles olympiques à son actif, Vincent Jay insuffle un vent de jeunesse et de dynamisme au Club des Sports de Val d'Isère. À la tête du club le plus médaillé au monde, l'ex-champion de biathlon pose un regard neuf sur le ski alpin.

C'est presque sans transition que Vincent Jay a quitté les stades de biathlon pour entrer dans les coulisses du Cirque Blanc. Au terme d'une carrière bien remplie, couronnée par une médaille d'or (en sprint) et une médaille de bronze (en poursuite) à Vancouver en 2010, Vincent Jay a su réussir sa reconversion. Désormais directeur du Club des Sports de Val d'Isère, il relève de nouveaux challenges, événementiels et sportifs.

Originaire des Menuires, tout vous destinait plutôt au ski alpin. Comment êtes-vous venu au biathlon ?

C'est vrai qu'avec une maman monitrice de ski et un papa aux remontées mécaniques, ma voie était toute tracée ! J'ai d'ailleurs commencé par le ski alpin, mais je me suis vite ennuyé entre les piquets. En ski de fond, l'entraîneur avait opté pour un apprentissage très ludique, basé sur le jeu. Cela m'a plu, et je me suis donc orienté vers le ski de fond, puis, en grandissant, vers le biathlon... En revanche, j'ai toujours continué à pratiquer le ski alpin pour le plaisir.

Que reprenez-vous de ces douze années passées en équipe de France ?

Mon parcours, comme celui de n'importe quel sportif, a été jalonné de bons et de mauvais moments : échecs, blessures, sacrifices. Le sport de haut niveau est une

école de la vie dans laquelle on apprend le respect des consignes, le dépassement de soi, le goût de l'effort et des challenges. Il y a finalement beaucoup de similitudes avec la vie professionnelle, car chaque victoire couronne des mois, voire des années de travail. Le sport m'a aussi appris à accepter les échecs et savoir les transformer pour rebondir.

Vos médailles d'or et de bronze à Vancouver ont changé votre carrière...

Tout change après une médaille d'or olympique. Les mois qui suivent sont un véritable marathon médiatique. Pris dans le tourbillon, on manque de recul et on peut faire des erreurs, ne pas assez se protéger, ne pas rester suffisamment concentré sur la poursuite de ses objectifs sportifs. Même si Vincent Defrasne (médaillé en biathlon à Turin, NDLR) m'avait prévenu, j'ai fait des erreurs de stratégie qui ont eu un impact sur la suite de ma carrière. Entre les sollicitations médiatiques, les invitations à des événements, des réceptions, et la suite de l'entraînement quotidien, toujours aussi intense, je ne me suis pas ménagé assez de temps de récupération. J'ai fait une sorte de burn-out sportif, et je ne suis pas arrivé aussi prêt et concentré que d'habitude sur les compétitions suivantes. >>>



>>> Votre reconversion, d'une carrière sportive à une carrière professionnelle, a-t-elle été compliquée à gérer ?

J'ai eu la chance que tout s'enchaîne sans temps mort. J'avais à peine annoncé que je mettais un terme à ma carrière qu'Eurosport me proposait un poste de consultant pour la saison d'hiver, une transition idéale. J'ai ensuite repris un cursus scolaire au sein de l'École de Management de Lyon. En stage à l'Office du Tourisme des Menuires, je terminais ma formation quand j'ai appris que Val d'Isère recrutait un directeur du Club des Sports. J'ai eu envie de relever le challenge...

Est-il difficile, quand on vient du ski nordique de s'imposer à la tête d'un Club des Sports comme celui de Val d'Isère ?

Cela a été un véritable défi, mais personne à Val d'Isère ne m'a fait sentir cette différence, j'ai tout de suite parfaitement travaillé avec les équipes en place. En revanche, au niveau de la FIS (Fédération internationale de ski) je conserve mon étiquette « ski nordique », et c'est peut-être un peu plus difficile de faire son trou. Mais que l'on vienne du biathlon ou du ski alpin, je crois que quand on est nouveau, il faut toujours faire ses preuves, montrer que l'on sait de quoi on parle !

En quoi consiste votre travail au sein du Club des Sports ?

Le Club des Sports de Val d'Isère a plusieurs

facettes : nous organisons des événements sportifs comme le Critérium de la Première Neige, la Scara, le High Trail Vanoise, ainsi que des courses ponctuelles, près de 60 par an ! Nous avons aussi plus de 200 enfants en ski-club, et un secteur associatif développé, multidisciplinaire, avec des adhérents à moto, vélo, escalade ou même rugby ! Mon travail est de coordonner et manager les équipes, assurer le bon déroulement des événements, et travailler main dans la main avec les hautes instances sportives comme les Fédérations. Je m'investis également beaucoup dans la communication du Club et le marketing digital.

Le Club des Sports de Val d'Isère est le club le plus médaillé au monde. Y a-t-il une pression supplémentaire ?

L'héritage laissé par Killy, les sœurs Goitshel et depuis, par Mathieu Bozzetto et Ingrid Jacquemod, est très fort, très motivant pour les jeunes générations. Ici, les enfants sont solides, ils ont la « niaque », et bénéficient d'un large soutien de la station et d'une forte implication de leurs entraîneurs. La compétition est dans l'ADN de Val d'Isère, le Club des Sports a toujours été une institution de la station depuis sa création en 1935. Notre travail est de donner aux jeunes skieurs avalins les moyens d'accéder au plus haut niveau, mais nous ne maîtrisons pas leur destinée de A à Z, puisque quand

ils grandissent et évoluent, c'est le comité départemental qui prend le relais. Si la « relève » a tardé à venir, je suis désormais persuadé que de jeunes skieurs comme Hugo et Romane Géraci feront parler d'eux dans les années à venir. Nous sommes aussi très fiers du parcours que Victor Muffat Jeandet, actuellement un des meilleurs Français en slalom géant, est en train d'accomplir. Victor, originaire de Bonneval sur Arc, de l'autre côté du col de l'Iseran, porte les couleurs des deux stations. C'est l'ambassadeur du projet de liaison entre Bonneval sur Arc et le domaine skiable de Val d'Isère, qui est toujours dans les cartons.

Avez-vous du temps pour skier, faire du sport ?

Assez peu malheureusement. Val d'Isère est un formidable terrain de jeu et je regrette de n'avoir pas pu faire plus de deux sorties hors piste cet hiver. J'espère me rattraper la saison prochaine. Je ne fais plus de sport de façon intensive, j'ai même fait une vraie coupure ! L'été, je profite des nombreux itinéraires de randonnée aux alentours et j'ai aussi eu la chance de pouvoir intégrer la société de chasse de Val d'Isère. Ici, on peut faire du sport aux quatre saisons, tout en profitant d'une vie de village très conviviale. À l'intersaison, le rythme ralentit et j'aime partager de bons moments avec mes amis, ma famille et bien sûr mon épouse (Marie Marchand Arvier, NDLR), qui a elle aussi raccroché les skis pour entrer dans la vie active.

Quels sont vos futurs challenges au Club des Sports ?

Chaque saison, le Critérium de la Première Neige est un challenge à lui seul, dont le succès est assuré par toute une équipe et de nombreux bénévoles. Val d'Isère doit rester une des stations phares du ski international, et nous devons donc continuer à travailler main dans la main avec la FIS. J'aimerais aussi dynamiser la saison estivale, avec des parcours permanents de trail, des événements cyclistes comme l'Iserane, qui rencontre un vrai succès, et le Tour de l'Avenir (Tour de France des moins de 23 ans). ■

Texte : Lucy Paltz I



Val d'Isère

CENTRE AQUASPORTIF

LES PLAISIRS AU SOMMET



ESPACE PLAGE



ESPACE WELLNESS



ESPACE SPORTIF



ESPACE BIEN-ÊTRE

Centre Aquasportif Val d'Isère
Tél. 04 79 04 26 01 - info@centre-aquasportif.com
www.centre-aquasportif.com



Vincent Jay

An Olympic champion at the 'Club des Sports'

With energy to burn and two Olympic medals to his name, 30-year-old Vincent Jay, brings a breath of fresh, young air to the Val d'Isère 'Club des Sports'. In charge of the most decorated club in the world, this former biathlon champion is bringing a new perspective to downhill skiing.

Vincent Jay went straight from biathlon stadiums to behind the scenes of the Cirque Blanc. After a busy career, having won gold (in the sprint) and bronze (in pursuit) in Vancouver 2010, Vincent Jay has made a successful career change. Now manager of the Val d'Isère 'Club des Sports', he's taking on some very new challenges...

Coming from Les Menuires, you were more likely to go down the alpine skiing route. How did you get into biathlon?

It's true that with a ski instructor mum and a dad working for the ski lift company, my future had already been mapped out! I started with downhill skiing, but soon got bored of slalom. In cross-country skiing, the coach opted for a more playful training programme. I liked it, so moved towards cross-country skiing and then later got into biathlon... I did however still carry on skiing, but for fun.

What have you learnt from your twelve years in the French team?

My experience, like in any sport, was marked by good and bad times: failures, injuries and sacrifices. High-level sport prepares you for life: you learn to respect instructions and to push yourself; you learn what hard work is and you face challenges. It is comparable to the working world, because every victory leads to months, or even years, of work. Sport also taught me about accepting failure and how to bounce back from it.

Winning gold and bronze in Vancouver has changed your career...

Everything changes after an Olympic gold medal. The months that ensue are a real media frenzy. Swept away by it all, you can lose perspective, make mistakes, become vulnerable, and not stay focused enough on your sporting goals. Even though Vincent Defrasne (biathlon medallist in Turin, EN) had warned me, I made errors that impacted my career. What with media requests, getting invited to events and receptions, and following an intensive daily training programme, I didn't leave myself enough time for recovery. I burned out, and I wasn't as prepared or focused as usual on the subsequent competitions.

Has it been complicated going from a sporting career to a professional one?

I was fortunate in that I progressed without wasting any time. I had barely announced that I was winding up my career when Eurosport offered me a consultant role for the winter - the perfect

transition. I went on to study at the Lyon School of Management, and was coming to the end of my internship at the Les Menuires Tourist Office when I found out that Val d'Isère was recruiting a manager for the 'Club des Sports'. I wanted to take the challenge...

Is it tough going from Nordic skiing to becoming the head of a 'Club des Sports' like Val d'Isère's?

It was a real challenge, but nobody in Val d'Isère made me feel like it was; I immediately clicked with the existing teams. However, when it comes to the FIS (International Ski Federation), my Nordic roots have perhaps made it a little harder for me to make my mark. But whether your background is in Nordic or downhill skiing, I think that when you're new, there is always a need to prove yourself and show that you know what you're talking about!

What does your work in the 'Club des Sports' entail?

The Val d'Isère 'Club des Sports' is very varied: we organise sporting events such as the Criterium de la Première Neige, the Scara race, High Trail Vanoise as well as nearly 60 other races every year! We also have over 200 children in the ski club, and a multidisciplinary sector for members to do motor biking, cycling, climbing or even rugby! My role is to coordinate and manage the teams, ensure the smooth running of events, and work closely with the major sporting bodies such as the Federations. I also spend a lot of time on the Club's PR and digital marketing.

RESTAURANT
LE SOLSTICE



LE YULE

HOTEL
SPA

Val d'Isère's 'Club des Sports' is the most decorated club in the world. Does that add more pressure?

The legacy left behind by Killy, the Goitschel sisters, Mathieu Bozzetto and Ingrid Jacquemod is really powerful and very motivating for the younger generations. The children here are resilient; they are determined; receive a lot of support from the resort and have very devoted coaches. Competition is at the very heart of Val d'Isère: the 'Club des Sports' has always been part of the resort, ever since it was created in 1935. Our role is to provide young, local skiers with the tools to make it to the highest level, though we don't take them all the way: the 'Comité Départemental' take over when they get older. Budding champions may have taken a while to surface but I am sure that everyone will soon be talking about young skiers like Hugo and Romane Gérard. We are also very proud of what Victor Muffat-Jeandet (one of the best French giant slalom skiers) is achieving. Victor is from Bonneval sur Arc – on the other side of the col de l'Iseran – and represents the two resorts. He is the ambassador for the liaison project to join Bonneval sur Arc and Val d'Isère, which is still in the pipeline.

Do you have any time to ski, or do sport?

Very little sadly. Val d'Isère is an incredible playground and I regret that I have only been able to ski off-piste twice this winter. I hope to make up for it next season. I no longer do sport intensively; I've had a real break from it! In the summer, I enjoy the various hiking trails in the area and I've got involved in the Val d'Isère hunting society. You can do sport all year-round here... at the same time as enjoying the friendly village life. In the off-season, the pace of life slows down and I like spending time with my friends, family and of course my wife (Marie Marchand-Arvier, EN), who has also hung up her skis to work.

What are your future challenges at the 'Club des Sports'?

Every season, the Criterium de la Première Neige is a challenge in itself, whose success is ensured by a team of volunteers. Val d'Isère has to remain one of the flagship resorts in the international skiing scene, so it is important that we continue to work closely with the FIS. I would also like to give the summer season a boost, with some permanent trail races, cycling events like the Iserane, and the Tour de l'Avenir (Tour de France for under 23 year-olds). ■

photo: Steven Humbert / graph - C. Bred Design

Créateur d'expériences à Val d'Isère

Bistro chic, bar à fruits de mer,
coin savoyard et vaste terrasse plein sud...
Quatre ambiances et bien plus encore d'expériences.

*Bistro chic, seafood bar, traditional Savoyard eats
and our terrace south exposition...
Several atmospheres for more sensations.*

LE YULE - Front de neige - 73150 Val d'Isère
Réservation +33 (0)4 79 06 11 73 - info@leyule.fr



Au Sommet de la gastronomie alpine

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



Fabrice Beauvois - OT Val d'Isère

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

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

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

UNE HISTOIRE CULINAIRE CONTRASTÉE

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

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



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



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



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

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

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

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

RICHESSES NATURELLES

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

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

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



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



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

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

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

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

INVENTIVITÉ ET MODERNITÉ

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

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

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

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

Texte : Lucy Paltz



At the peak of Alpine gastronomy



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

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

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

A CONTRASTING CULINARY HISTORY

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

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

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

NATURAL RESOURCES

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



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



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

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

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

Albert 1^{er} in Chamonix, Pierre Maillet roams the pastures in search of the best cheeses, wild herbs and live-stock farmers.

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

INVENTIVENESS AND MODERNITY

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

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

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



▶ **La Table en Montagne,**
La Maison Bouvier,
Le Val Claret, Tignes
04 79 01 11 43

▶ **Le Panoramic
& la Cantine des Bouvier,**
Glacier de la Grande Motte,
au sommet du funiculaire de Tignes
(at the top of the Tignes funicular)
04 79 06 47 21

Jean-Michel Bouvier,

chef de
head chef at

La Table en Montagne & Le Panoramic



Jean-Michel Bouvier a construit son identité culinaire entre les grandes maisons parisiennes et Chambéry, où il a obtenu 2 étoiles au Guide Michelin pour son restaurant *L'Essentiel*. Depuis près de quinze ans, il a fait le pari de l'altitude en s'installant à Tignes.

Jean Michel Bouvier has built up his culinary identity working in prestigious restaurants around Paris, and in Chambéry where he was awarded two Michelin stars for his restaurant, *L'Essentiel*. For nearly fifteen years he has 'set up shop' in Tignes.

Profondément attaché au terroir savoyard, Jean Michel Bouvier travaille exclusivement avec des producteurs locaux, tous des références dans leur secteur. Le miel vient de Tignes, les fraises des bois des forêts environnantes, le beurre de la coopérative de Bourg Saint Maurice: l'essentiel des produits parcourt moins de 80 kilomètres pour arriver dans sa cuisine. « *Le produit conditionne nos recettes, notre inspiration. Quand il est exceptionnel, il faut le travailler avec précaution, sans le dénaturer, dans le respect des saveurs originelles. La cuisine moderne, c'est une cuisine épurée, de haute technicité dans les préparations, mais simple et précise gustativement. Un bon jus, une cuisson parfaite, de la justesse dans l'assaisonnement et de l'équilibre dans les textures: voilà le talent du cuisinier* », explique Jean-Michel. S'il s'attache à conserver l'essence des recettes ancestrales savoyardes, il leur apporte de la modernité et de l'élégance en les allégeant, en faisant évoluer leur forme ou leur méthode de cuisson. À la maison Bouvier, le bleu de Bonneval, ce fromage puissant, est ainsi travaillé en sorbet, la polenta troque ses traditionnels diots (saucisses savoyardes) pour les cèpes et les truffes, gagnant ainsi en finesse et en rondeur. Cette année, son fils Clément a rejoint son équipe après avoir fait ses armes chez Jean-François Piège, chef parisien doublement étoilé. Clément amène de la jeunesse, de la fraîcheur et des idées nouvelles, enrichissant encore l'excellente cuisine de terroir servie à *La Table en Montagne* et au *Panoramic*. ■



Incredibly fond of the Savoyard *terroir*, Jean Michel Bouvier works exclusively with local producers, who are all renowned within their sector. Honey comes from Tignes, wild strawberries from local woodlands, and butter from Bourg Saint Maurice's cooperative: the main bulk of products travel no further than 80 km. "The produce influences our recipes and our inspiration. When it's such good quality, we need to use it very carefully, retain all the characteristics and respect the original flavours. Modern cuisine is refined, involving highly specialised preparation, yet with a taste that remains simple and well defined. A good *jus*; a dish cooked to perfection; the correct seasoning; and balanced textures are all skills of a talented chef," explains Jean Michel. He tries to retain the essence of traditional Savoyard recipes but adds a modern and elegant twist by making them lighter. At *La Maison Bouvier*, he uses 'Bleu de Bonneval' (a strong blue cheese) for a sorbet, and with his polenta swaps traditional *diots* (Savoyard sausages) for ceps and truffles. This year, his son Clément joins the team having worked for the two Michelin star chef, Jean François Piège. Clément brings youth and fresh ideas to *La Table en Montagne* and *Le Panoramic*, enriching the excellent local cuisine even further. ■

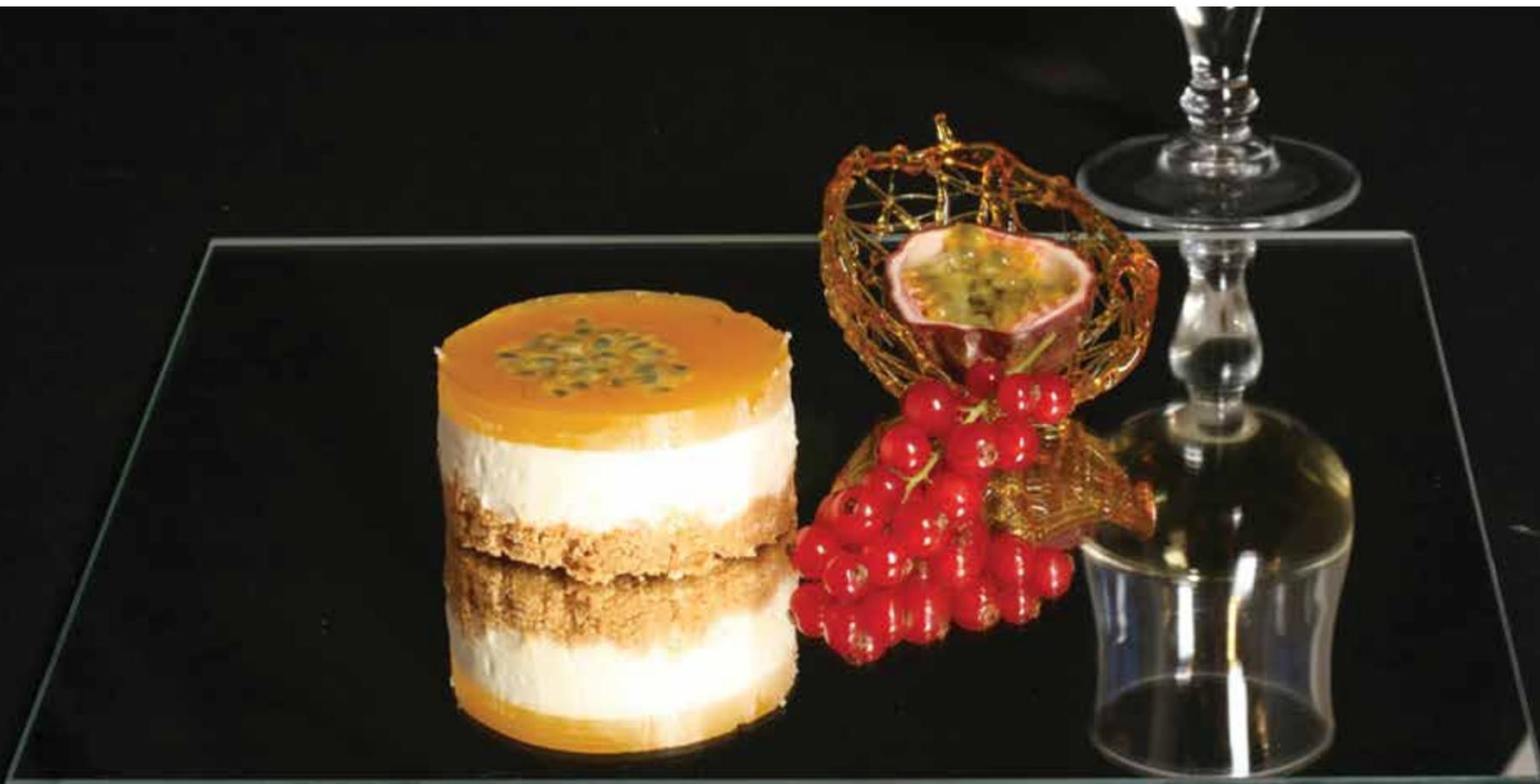


'Moon and Stars over Val d'Isère'
oil on panel 61 x 91 cm

JANET JOHNSON

ALPINE ARTIST

www.janetjohnsonart.co.uk



Val d'Isère, exclusively

Twenty-one chalets, gourmet food, and just five hours
from Gatwick on our own Sunday 10am flight

www.yseski.co.uk ++ 44 (0) 1935 816550



Alain Lamaison,

chef de
head chef at

La Table de l'Ours



Le chef landais réussit à merveille le mariage osé du terroir savoyard à d'autres influences, asiatiques par exemple !

Originally from the Landes region, this chef has truly succeeded in combining Savoie fare with other culinary influences, such as Asian cuisine!

Landais d'origine, Alain Lamaison a offert sa première étoile aux Barmes de l'Ours, à Val d'Isère, il y a près de dix ans. Il y signe une cuisine de montagne inventive et gourmande aux influences variées, glanées au gré de ses aventures culinaires de Paris à la Corse en passant par la Provence. Passionné, Alain Lamaison se renouvelle sans cesse au gré des saisons et de ses coups de cœur auprès de ses fournisseurs locaux. Sa carte change ainsi plusieurs fois au cours de la saison d'hiver, seule période d'ouverture de son restaurant des Barmes de l'Ours. *« L'hiver est une saison compliquée en montagne, car on manque cruellement de variété dans les produits, dans les légumes notamment. C'est un challenge permanent, qui demande beaucoup de créativité et une collaboration étroite avec ses fournisseurs. »* De ses origines du Sud-Ouest, Alain Lamaison garde un goût particulier pour les mélanges terre-mer qu'il a adaptés en terre-lac afin d'offrir une belle place aux poissons de Savoie. *« J'aime particulièrement la fêra fumée du lac du Bourget, c'est très fin et assez rare, car nous n'en trouvons pas chaque année. »* Chacun de ses produits coups de cœur lui a inspiré une recette, taillée sur mesure pour laisser parfaitement s'exprimer chaque saveur. Alain Lamaison avoue raffoler des fromages savoyards, et notamment du puissant Beaufort, qu'il travaille de différentes façons. Créatif et audacieux, Alain Lamaison casse les codes et ose marier le terroir savoyard à d'autres influences, asiatiques notamment. *« Ce n'est pas incompatible, au contraire ! Cela permet de donner du peps, d'apporter de la fraîcheur, et de faire redécouvrir aux clients ces produits de montagne sous un jour nouveau. »* ■



Alain Lamaison got Val d'Isère's *Barmes de l'Ours* its first Michelin star nearly 10 years ago. He creates inventive, gourmet mountain dishes which also draw from his various culinary adventures in places such as Paris, Corsica and Provence. With a real passion, he is constantly adapting ideas. His menu changes several times during the winter season (the only time the Barmes de l'Ours is open). *"Winter is a complicated season in the mountains because produce really lacks in variety, particularly vegetables. It's an ongoing challenge that requires a lot of creativity and close collaboration with suppliers."* Deriving from his origins in the Southwest, Alain Lamaison is very keen on 'land and sea' combinations that he has since adapted to 'land and lake' combinations, with prominence given to Savoie fish. *"I particularly like smoked fêra from Lake Bourget; it is very delicate but is quite rare as it's not available every year."* Every one of his favourite ingredients has inspired a recipe, perfectly measured to leave voice to each flavour. Alain Lamaison is a big fan of Savoyard cheeses, especially a strong Beaufort which he will work in a number of ways. Creative and bold, this chef goes against the norm and ventures to combine Savoie fare with other culinary influences, such as Asian cuisine. *"[...] It spices things up, brings a breath of fresh air and allows people to enjoy mountain produce in a new light."* ■

► **La Table de L'Ours,**
Hôtel Les Barmes de L'Ours *****,
au pied de la Face de Bellevarde,
Val d'Isère - 04 79 41 37 00



Variations créatives
1 autour du •
bois



Omniprésent dans l'habitat traditionnel montagnard, le bois est un matériau noble aux essences variées, dont les nuances et la matérialité inspirent architectes et décorateurs. Loin de l'image rustique que l'on en a parfois, le bois peut aussi être utilisé de façon très contemporaine. Les artisans avalins en font ici une brillante démonstration, puisant leur créativité dans des univers contrastés.

La Mourra



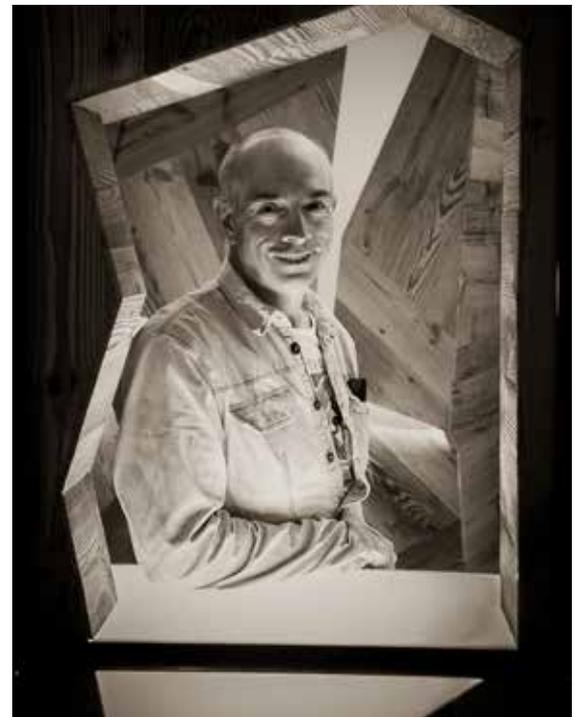
La richesse de la décoration montagnarde moderne naît des interprétations des lieux, que livrent chaque artisan ou architecte.

Pays de forêts et de rochers, la montagne a fourni aux hommes deux matériaux ancestraux de construction : le bois et la pierre. À l'inverse de la Haute-Savoie, où le bois composait les ossatures, les façades et les toitures (les fameux tavaillons), les maisons traditionnelles de Tarentaise étaient construites en pierre, avec des toits de lauze. C'est à l'intérieur que le bois régnait en maître, sur les charpentes, les portes et cloisons, et servait de base à la création du mobilier. À Val d'Isère, les meubles étaient faits en arolle, ce pin cembro qui se sculpte aisément et répand dans la pièce une odeur légèrement vanillée qui a la vertu d'éloigner les insectes. Le mélèze, lui aussi très abondant dans la vallée, était réservé aux charpentes et balcons, du fait de sa résistance et son imputrescibilité. L'architecture des maisons était simple et fonctionnelle, la décoration quasi inexistante. Dans ce pieux pays savoyard, les symboles religieux (ces rosaces et rouelles que l'on admire encore sur des portes ou meubles

anciens) étaient les seules fantaisies. Cette sobriété ancestrale se retrouve aujourd'hui dans le travail raffiné et minutieux de Christophe Mattis, menuisier et artiste. Alors qu'il termine une suite de l'hôtel des Barmes de l'Ours, dans un style précis et épuré, il nous explique que le bois est au cœur de sa démarche artistique et décorative.

SUBLIMER LA MATIÈRE

Il joue sur les reliefs, crée des volumes, associe avec soin les différentes teintes de bois pour dessiner des montagnes, des ours, des formes géométriques en trois dimensions. « *Le vieux bois a des nuances très marquées qui offrent une large palette de création, explique Christophe. Un bois qui a été exposé à la pluie est devenu gris, tandis que celui qui est brûlé par le soleil tire sur le roux. Le vent, quant à lui, creuse les fibres, surtout les veines tendres, donnant plus ou moins de reliefs. Les UV, les aléas météo patinent et façonnent le bois, rendant chaque planche unique.* »



À l'hôtel-village La Mourra (salle de bains), Béatrice, décoratrice, a bousculé les codes alpins. Aux Barmes de l'Ours, le menuisier Christophe Mattis a lui joué des accords contemporains avec le bois.

In 'La Mourra Hôtel Village' (bathroom), interior designer Béatrice shakes up Alpine conventions.

At 'Les Barmes de l'Ours', carpenter Christophe Mattis gets contemporary with wood.

Très inspiré par les arts déco, les années 1930, le cubisme et la géométrie, ainsi que par les designers et architectes Jean Nouvel ou Charlotte Perriand, Christophe Mattis a une sensibilité design très contemporaine. Son talent réside dans le style unique de chacune de ses réalisations, grâce à des découpes millimétrées, des angles vifs, un haut niveau de finition et de luxueuses associations. Ses structures boisées se marient ainsi parfaitement avec des surfaces plus lisses et froides, comme le marbre, les miroirs ou le corian, une résine minérale, blanche comme neige. *« Je n'associe jamais plus de trois matériaux différents dans une pièce, afin que chacun d'entre eux ressorte et s'exprime parfaitement. L'acier se marie bien avec le bois également, mais il faut l'utiliser avec parcimonie pour éviter qu'il ne donne un côté austère à l'ensemble. »*

La montagne nourrit au quotidien l'imaginaire de cet artisan avalin: la forme particulière d'une souche lui a inspiré l'incroyable lustre du fumoir des Barmes de l'Ours, celle d'une crête la découpe d'un miroir incrusté, et un vieux tronc a terminé l'aménagement de l'un de ses murs... *« L'observation est la base de mon travail, car la nature m'inspire sans cesse: je ne quitte jamais mon carnet de croquis quand je suis en montagne. C'est aussi très important pour moi d'ancrer chaque pièce dans son environnement, de respecter nos racines, de s'inscrire dans une continuité, tout en sachant innover, apporter de la modernité »*, conclut Christophe.

La richesse de la décoration montagnarde moderne naît des interprétations variées que livrent chaque artisan ou architecte des univers qui les inspirent.

TEINTES ET HARMONIE

Béatrice, décoratrice et fondatrice de l'Alpine Création Studio à Genève, joue ainsi une partition décorative audacieuse et élégante, aux accords multiples, qu'elle distille aux quatre coins des Alpes. >>>

Boulangerie Pâtisserie Salon de thé

Bakery - Pastery - Tea Room

Oh CRAZY BARM'S



Ouvert de 7h30 à 19h30
Tous les jours
Place de l'Office de Tourisme
Immeuble le Val Store, Val d'Isère
Tél : +33 (0)4 79 24 15 15



La Mourra

» À Val d'Isère, elle vient de terminer le dernier chalet de l'hôtel village la Mourra. À l'extérieur, l'ensemble est de style indéniement avalin, tandis que la décoration intérieure de Béatrice surprend, en osant les partis pris et bousculant les codes: « On a tendance à toujours utiliser le bois de la même façon, à le considérer comme un matériau rustique, sans raffinement. Il faut simplement faire preuve de curiosité et d'imagination, chercher l'harmonie dans les contrastes et les associations. » Sensible à l'architecture montagnarde d'entre-deux-guerres, et au style géométrique d'Henry Jacques Le Même, Béatrice se distingue des tendances actuelles. Les formes géométriques de Le Même se retrouvent sur les portes des suites, des dressings. La mouchette, ce bois foncé, très utilisé en montagne dans les années 1950, et tombé depuis en désuétude, lui a ainsi inspiré le plafond travaillé du chalet Ébène.

Béatrice sélectionne de nombreuses essences, le noble chêne et sa version fumée, plus contemporaine, le tek ou le chaleureux red cedar, qui apportent tous une atmosphère, un cachet différent. De son passé dans la joaillerie, Béatrice a gardé le goût des

Des techniques modernes font basculer le bois dans une nouvelle dimension, multipliant les possibilités de création.

pièces anciennes et uniques, chinant ici et là des meubles et des détails de charme. Elle dessine tout le reste, structures et meubles, mariant le bois aux métaux, puis en apportant un soin tout particulier au choix des tissus. « J'aime énormément les mélanges d'étoffes, de moquettes, que l'on trouve dans les pays anglo-saxons. Les tissus créent l'ambiance, le charme d'une pièce, c'est un pilier de la décoration », assure Béatrice. Elle sublime ainsi ses boiseries, brutes ou peintes, choisissant ses étoffes en fonction de l'essence dominante. Béatrice apprécie également le bois peint, et n'hésite pas à l'utiliser. Le rouge soutenu du plafond boisé de l'entrée de la Mourra lui apporte de la modernité, le bois teinté du restaurant, de l'élégance.

SUR MESURE

Certaines sociétés apportent à ces créatifs le moyen d'aller encore plus loin, avec des techniques innovantes. Eco Gris propose un

bois prégrisé par un processus écologique à base de champignons, permettant ainsi d'obtenir une teinte de vieux bois uniforme et immédiate, pour les boiseries extérieures et intérieures. Pablo Rigaud, de la société Alti + a quant à lui créé un traitement photoluminescent totalement bluffant. En journée, le bois garde son aspect naturel, et à la nuit tombée, la couleur choisie apparaît en transparence, faisant ressortir chaque veine, chaque nœud du bois. Ce traitement écologique et déperlant peut aussi être sensible à la chaleur: la teinte du bois varie alors selon la température ambiante. En ajoutant une touche de fantaisie ici et là, il est possible de créer une ambiance surprenante et ludique tout en conservant des boiseries naturelles, transformant une pièce traditionnelle en un décor unique.

Ces techniques modernes font basculer le bois dans une nouvelle dimension, multipliant les possibilités de création, avec comme seules limites celles de l'imagination. ■



Agencement d'une des suites des Barmes de l'Ours signées Christophe Mattis.
Cuisine contemporaine pour un des chalets de La Mourra.
La société Alti + a créé un traitement photoluminescent, spectaculaire.

*Christophe Mattis' work in one of the suites at 'Les Barmes de l'Ours'.
A contemporary kitchen in one of the 'La Mourra' chalets. Company 'Alti +' have created a stunning photo-luminescent treatment for wood.*

Allianz 

Agence Val d'Isère
Olivier Bognier

Un professionnel vous assure...

Pour les Entreprises,
les Artisans, les Commerçants
& les Particuliers des stations
de montagne.

***Votre assureur au cœur de Val d'Isère
votre interlocuteur privilégié
pour mettre en place une relation
de proximité et de confiance***



Ouvert toute l'année

Agence Olivier Bognier

Immeuble Le Tremplin, avenue Olympique
Tél. 04 79 00 93 33 ou 06 27 82 04 01
www.allianz.fr

Getting creative with **WOOD**

Ubiquitous in the traditional mountain home, wood is a high-quality material that comes from a variety of tree species, with nuances and qualities inspiring architects and designers alike. Far from the rustic image that one sometimes associates with it, wood can also be used in a very contemporary way. The artisans in Val d'Isère demonstrate this brilliantly, and get creative in a world of contrasts.



With its forests and rocks, the mountains provide us with two important building materials: wood and stone. Unlike the Haute Savoie, where wood was used for frameworks, façades and roofs (the famous shingles), traditional Tarentaise houses were built from stone and with slate roofs. It was inside that wood prevailed: timber frames, doors and partitions, and wooden furniture. In Val d'Isère, furniture was made from Swiss pine; a wood that is easy to carve and has a light vanilla scent which wards off insects. Larch is also prevalent in the valley: used in timber frames and wooden balconies for its strength and rot-resistant qualities. The design of houses was simple and functional, and interior décor almost non-existent. In the Savoie, religious symbols (such as rosettes and roundels on doors or antique furniture) were the only ornate details to be seen.

ENHANCING THE MATERIAL

This sobriety can now be seen in the refined and meticulous work of carpenter and artist, Christophe Mattis. As he finishes a hotel suite in 'Les Barmes de l'Ours' hotel, he explains that wood is at the centre of all his work. He plays with reliefs, creates volumes and carefully uses the different tones of wood to draw

mountains, bears and 3D geometric shapes. "Old wood has very defined shades of colour which provide a wider scope for creativity," explains Christophe. Wood that's been exposed to rain goes grey, while the sun turns it a reddish colour. Wind wears the fibres away, (especially soft wood grains) which creates an embossed design. UV rays burnish and shape wood, making each plank unique."

Inspired by Art Deco, the 1930s, Cubism, geometry, as well as designers and architects Jean Nouvel and Charlotte Perriand, Christophe Mattis has a very contemporary style. His talent lies in the unique style of each of his pieces: extremely precise cuts, sharp angles, a high-quality finish and fancy combinations. His woodwork goes beautifully together with smoother, colder surfaces like marble, mirror or Corian - a mineral resin that's as white as snow. "I never combine more than three different materials in a room, so that each one can stand out and express itself perfectly. Steel also works well with wood, but it must be used sparingly to avoid leaving an austere feel to the overall finish."

Mountains are a constant source of inspiration for this artisan: the incredible chandelier in the 'Barmes de l'Ours' smoking room was inspired by

the distinctive shape of a tree stump...

"Observation is key to my work because nature is constantly inspiring me: I always have my sketchbook when I'm in the mountains. It is also very important for me to anchor each piece in its environment, to respect our roots, to work with continuity, whilst innovating and conveying modernity," explains Christophe.

Contemporary mountain design is so rich because every artisan or architect has their own style that is inspired by each of their individual surroundings.

COLOURS AND HARMONY

Decorator and founder of 'Alpine Création Studio' in Geneva, Béatrice, has a bold and elegant style that has made it all over the Alps. In Val d'Isère, she's just finished the last chalet in 'La Mourra Hôtel Village'. Outside, all is undeniably Avalin in style, while Béatrice's work inside is daring, pushing boundaries. "We always have a tendency to use wood in the same way: seeing it as a rustic material that lacks elegance. You just need to be imaginative and curious; find harmony in contrasts and combinations." With a fondness for inter-war, mountain architecture and Henry Jacques Le Mème's geometric style, Béatrice goes against the grain of current trends. You can see Le Mème's

geometric shapes on the suite and dressing room doors. The dark wood ogee plane, which was popular in the 1950s and has since fallen by the wayside, inspired the ceiling work in 'Chalet Ebène'. Béatrice has used various types of wood: oak and smoked oak, teak and red cedar, all of which have different characteristics and create a different atmosphere. Stemming from a past in jewellery, Béatrice has a taste for the old and unique, and gleans furniture as well as characterful pieces from here, there and everywhere. She designs the rest: the structures and furniture, combining wood with metals and choosing fabrics very carefully. "I absolutely love the fabric and carpet combinations found in Anglo Saxon countries. Fabrics really set off a room, they are the foundation of interior design," explains Béatrice. She enhances her woodwork (untreated or painted) and chooses fabrics to work with the most dominant wood. Béatrice is also keen on painted wood, and doesn't hesitate to use it. The deep red used for the wooden ceiling at the entrance to 'La Mourra' adds a touch of modernity and the stained wood in the restaurant, elegance.

CUSTOMISING

Some companies are providing designers with innovative techniques to take their creativity even further. 'Eco Gris' offers grey-stained wood, achieved using an ecological process (of fungi) for an immediate and uniform old-wood stain. Pablo Rigaud, from 'Alti +' has created a highly impressive photo luminescent treatment, which retains the wood's natural appearance during the day, but exposes every vein and knot at night. This ecological and water repellent treatment can also be heat sensitive, changing the colour of the wood depending on room temperature. Whilst keeping the natural woodwork you can create something extraordinary and turn traditional rooms into a unique interior. These modern techniques are transforming the world of wood, providing endless possibilities which are only limited by one's imagination. ■



La Mourra



Meubles Pin

Savoyard & Contemporain



ALBERTVILLE
Z.A.C. du Chiriac
04 79 32 14 72

CEVINS
Z.A. de Rubellin
04 79 38 25 63

Expédition dans toute la France

meublespin@wanadoo.fr - www.meublespin.fr

Les Alpes à l'écran



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

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

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

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

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

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



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

LES ALPES, ACTEUR BANKABLE

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



© C. Cabrol

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

DES AIDES INCITATIVES

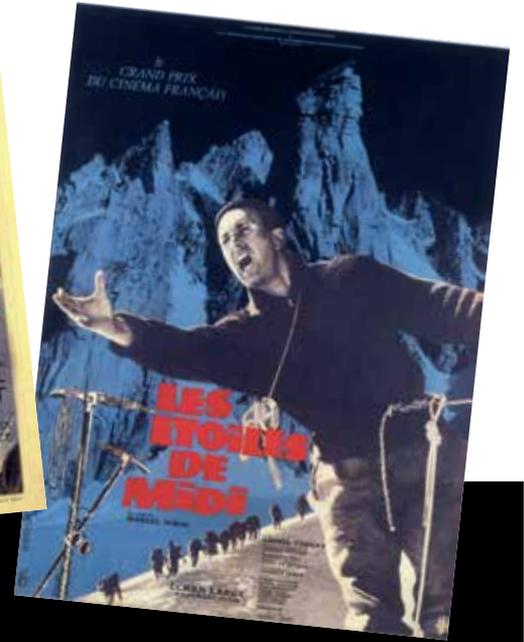
La Commission du film est le bras armé technique et artistique du fonds de coproduction Rhône-Alpes Cinéma imaginé par Roger Planchon en 1990 pour inciter producteurs et scénaristes à se délocaliser, à créer et tourner ailleurs qu'à Paris. La Région coproduit, mais récupère des recettes au moment de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

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

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

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

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



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

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

UNE CINÉMATHÈQUE DE MONTAGNE À LYON

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

LYON'S MOUNTAIN-THEMED FILM LIBRARY

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



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



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

DES RETOMBÉES ÉNORMES

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

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

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

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



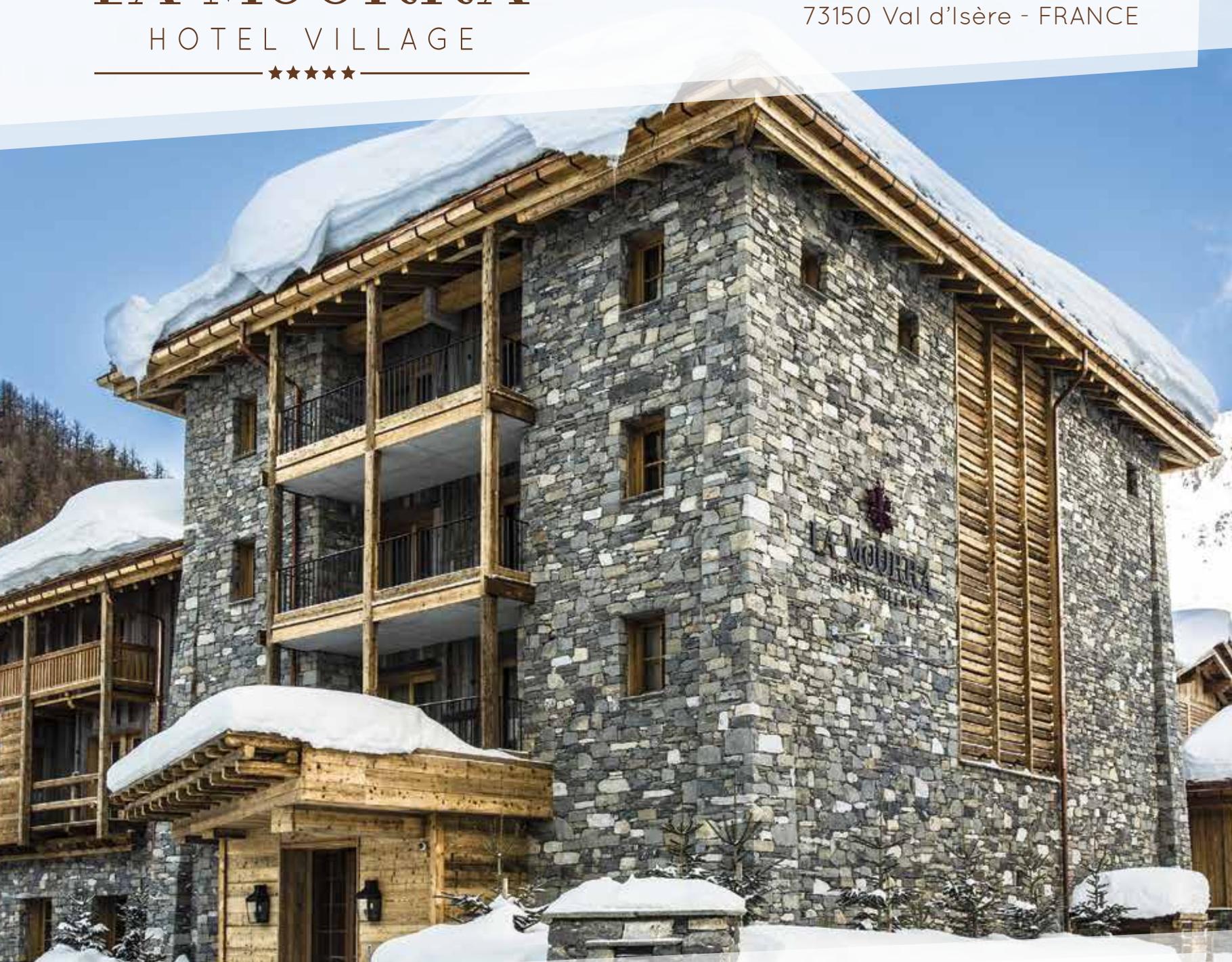
LA MOURRA

HOTEL VILLAGE



Infos et réservations
Tel. +33(0)4 79 40 28 70

Avenue du Prariond
73150 Val d'Isère - FRANCE



VEenez DÉCOUVRIR

notre bar feutré et notre restaurant
d'inspiration japonaise-fusion,
nos sushis et nos sakés.

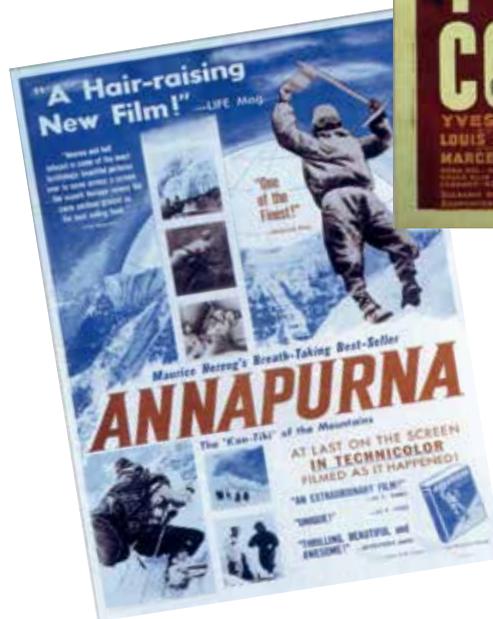
hotellamourra.com



Tournage à Val d'Isère de l'émission *Télématin*, diffusée chaque jour sur France 2, avec Benoît Vidal, chef doublement étoilé du restaurant gastronomique l'Atelier d'Edmond. *Télématin* (breakfast show) filmed in Val d'Isère for France 2, and aired daily with Benoît Vidal, 2-Michelin starred chef from l'Atelier Edmond.

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

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



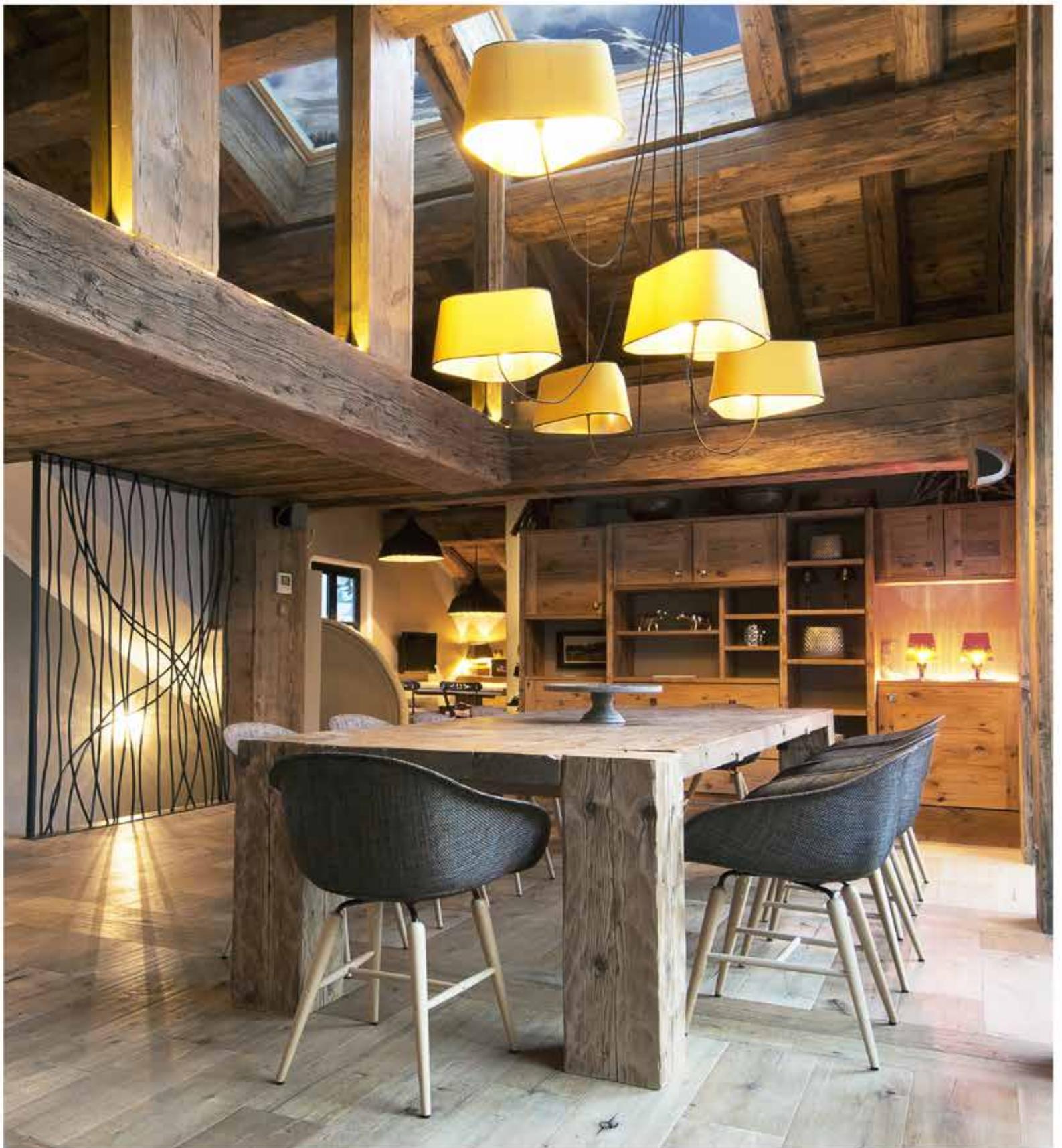
Le Schilthorn, ce sommet de 2970 mètres d'altitude dans les Alpes bernoises bénéficie encore de l'effet James Bond, quarante ans après la sortie du film.



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

Texte : Éliane Patriarca

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



HIP HIDEOUTS

val d'isère

Contemporary chalets in
exclusive locations in val d'isère

reservation@hiphideouts.com

Situated in some of the most peaceful and romantic settings in val d'isère. Our collection of chalets are no more than three minutes from the ski lifts and some of them you can ski back to the door.

Our experienced val d'isère team offer a detailed and warm service in resort. Talented professional chefs deliver bespoke menus with seasonal and regional produce. Our chalet hosts provide a harmonious tone within the

chalet and they offer a valuable and knowledgeable concierge service. Finally, our private chauffeurs will escort you in complete comfort and safety in our fleet of Land Rovers. Come and see.



© Adrien Poi

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

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

The Alps on screen

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

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

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

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

THE ALPS: A BANKABLE ACTOR

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

FINANCIAL INCENTIVES

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

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

also works a lot in mountain areas. "Some of the biggest international productions have been filmed in the Alps because Mont Blanc is in great demand," says Aurélie Malfroy. The mountains are also popular settings for adverts.

The Film Commission has an App which specifically promotes the Alps to producers and directors around the world. It includes photos of locations and practical information for a dozen major resorts. The Commission also has experts on-hand to help find the ideal filming location.

HUGE BENEFITS

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

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

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

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



CHALET MYTHIQUE

Exclusivité Cimalpes. Situé dans le quartier très prisé des Carats et proche du centre. 7 chambres et équipements haut de gamme dont piscine, sauna et hammam sur 590m² et un Mazot indépendant de 20m².

Cimalpes Exclusivity. Located in the renowned Carrats area and close to the centre. 7 bedrooms and high-end equipment including swimming pool, sauna and steam room over 590 sq. m. and an independent Mazot of 20 sq. m.

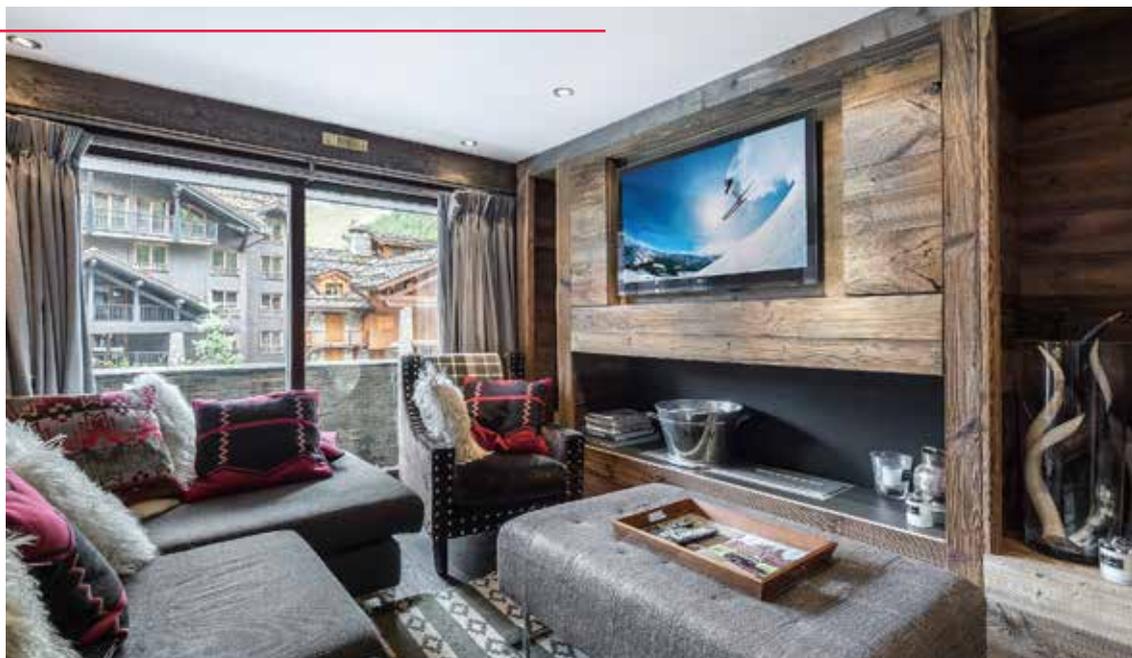
Prix : nous consulter
 Price: contact us

AU COEUR DE LA STATION

Appartement de 4 pièces d'environ 82m² entièrement rénové. Belle co-propriété en plein centre de Val d'Isère avec une exposition sud-ouest offrant une vue ensoleillée. Vendu meublé, 3 casiers à skis en annexe.

Newly renovated 3 bedroom apartment about 82 sq. m. ideally located in a charming residence in the centre with south-west exposure and a sunny view. Sold furnished, 3 ski lockers in annex.

Prix : 1'400'000€
 Price: €1'400'000



CHARME ET CONFORT

Situé au deuxième étage d'une petite copropriété tranquille à l'entrée de la station, ce 3 pièces de 66m² dispose de nombreux rangements et d'un balcon-terrace exposé Ouest. Vendu meublé.

Located on the second floor of a small quiet condominium at the entrance of the resort, this 2 bedroom apartment of 66 sq. m. features a balcony-terrace facing west. Sold furnished.

Prix : 74'000€
 Price: €74'000



Secrets de fabrication

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





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

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

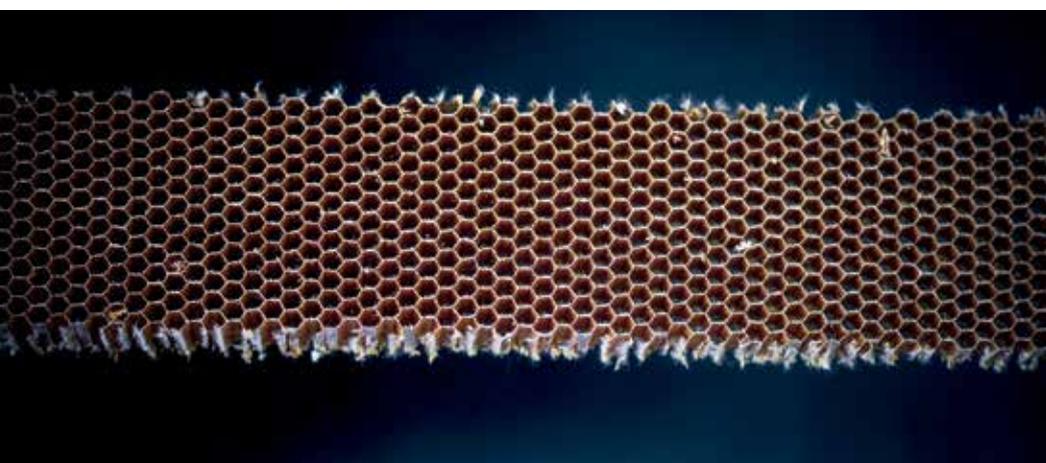
Objet industriel ou artisanal. Produit de luxe incrusté de diamants ou produit de masse pour grand public. Paire pour coupe du monde ou paire pour débutant. Engin de piste, de freeride, de fond, de freestyle, de randonnée. À chaque pratique et à chaque public correspondent un ski, un décor et une taille.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

1- DESSINE-MOI UN SKI

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

2- RACONTE-MOI UNE HISTOIRE

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



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

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

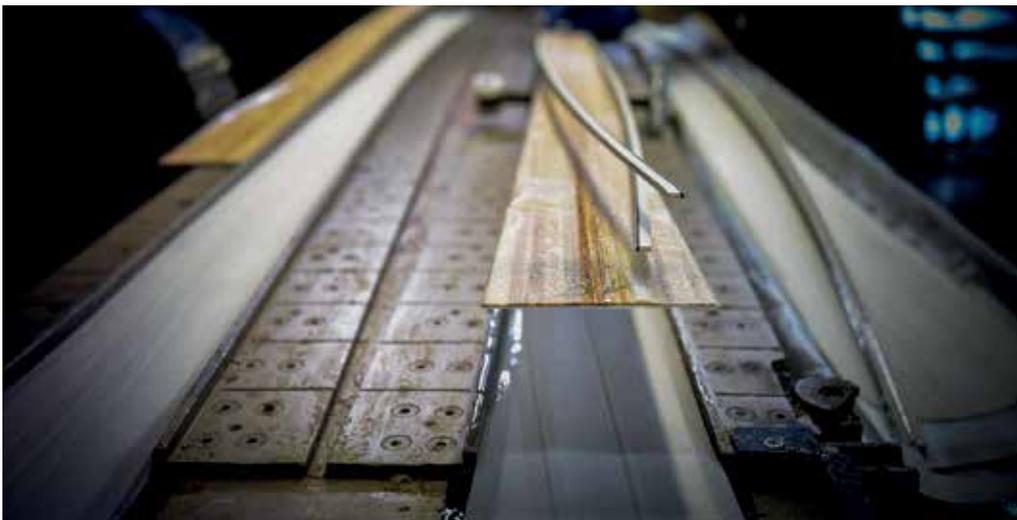
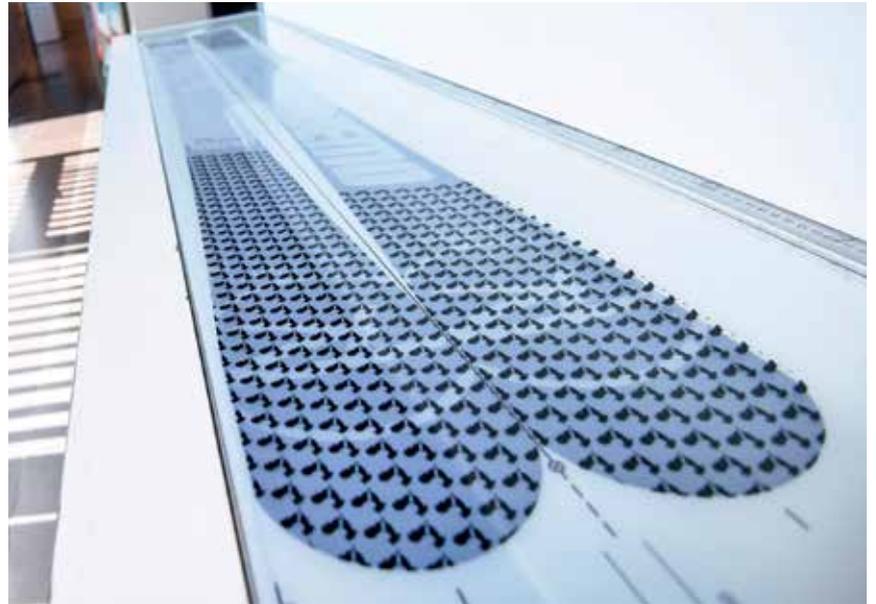
3- IMAGINE-MOI UN PROTOTYPE

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

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

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

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



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

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

5- VENDS-MOI UN SKI

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

4- FABRIQUE-MOI UN SKI

Le moule prototype au point, les moules de série sont conçus dans les usines du groupe Rossignol/Dynastar de Sallanches (74) et d'Artès (Espagne). Un moule est toujours accompagné d'un jeu d'outillage et de gabarits pour chaque taille. Pour les skis de courses, les

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

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

Texte : Marie-Stéphane Guy | Photos : Sindy Thomas

Manufacturing secrets



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

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

1- DRAW ME A SKI

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

2- TELL ME A STORY

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

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



Retrouvez l'ensemble de nos titres sur
www.altus-magazines.com



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

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



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

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

3- DESIGN ME A PROTOTYPE

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

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

4- MAKE ME A SKI

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

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

5- SELL ME A SKI

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

SIDAS
YOUR FOOT COMPANY™



L'ART D'ÊTRE BIEN DANS SES CHAUSSURES

Des solutions confort
pour vos pieds,
chaque jour de ski...
pour plus de plaisir
et de performances



Chaussures et chaussons
personnalisés



Chaussettes techniques



Chaussettes chauffantes



Protection tibiale



Semelles sur mesure



Chauffe & sèche

ARC 1950
PRECISION SKI
Hameaux du Glacier
04 79 22 27 04
arc1950.precision@danisports.fr

EDENARC 1800
PRECISION SKI
Résidence Les Monarques
Arcs 1800
04 58 14 09 09
edenarc@precisionski.fr

MÉRIBEL
PRECISION SKI
La Tougnette
04 79 04 12 43
meribel.precision@danisports.fr

TIGNES VAL CLARET
PRECISION SKI
Val Claret - Les Platières
04 58 14 04 00
tignes.val.claret@danisports.fr

VAL D'ISÈRE
PRECISION SKI
Squaw Valley - Rue de l'église
04 79 08 38 01
val.squawvalley@danisports.fr

VAL D'ISÈRE
PRECISION SKI
La poudreuse - Centre
parc des sports
04 79 06 02 11
valdisere@danisports.fr



PRECISION SKI
www.precisionski.fr

DÉCOUVREZ nos 46 magasins spécialistes
de la location et de la vente.

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 côtés 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





ALTUS Русский

- 120 Орлинский : вершина бестиария
- 121 Венсан Же, олимпийский глава Спортивного Клуба
- 122 Жан Мишель Бувье,
Шеф-повар ресторанов ля Табле ан Монтань и Панорамик
Алан Ламезон,
Шеф-повар ресторана Ля Табле дель Урс
- 123 Творческие вариации на тему дерева
- 124 Альпы на экране
- 126 Секрет производства



Орлинский вершина бестиария

Уже две зимы, как Ричард Орлинский представляет свои монументальные скульптуры под открытым небом, на глазах у всех лыжников. Предлагаем ближе познакомиться с этим французским артистом, чья популярность не перестаёт расти.

Страх и трепет... В течении зимнего сезона 2014-2015, на трассах курорта появились дикие монументальные существа... Следуя примеру больших европейских столиц, Сен-Тропе и Куршевель, курорт не устоял перед шармом монохромных бестиариев французского артиста-скульптора, который производит фурор... Ричарда Орлинского. По приглашению Валь д'Изерской галеристки - британки Джейн Гриффитс, артист доставил на вертолёт некоторые из своих скульптур на выкат и вдоль трасс... Волки, медведи, пантера и Конг, аватар знаменитого кинематографического персонажа... Эспас Килли создал идеальную среду обитания для этих диких животных, которые всегда выражают себя лучше на свободе. Далеко от элитарности, они иногда подвергаются критике в мире современного искусства.

Нонконформист в стиле рок

В мире артистов Ричард Орлинский - отличительная личность. Нонконформист, в своей вечной чёрной кожаной куртке, интересующийся всем гений создал свои первые произведения из глины в возрасте 4 лет, затем в 18 лет, после посещения выставки современного искусства, он стал убеждён в необходимости творить и открывать для себя великих художников и скульпторов, чем он и занимается во время своих путешествий. И только в 2002

году, после различной профессиональной деятельности, он окончательно решает окунуться с головой в творчество. С первых же работ творения артиста отличаются резкими и смелыми формами выражения, не похожими ни на какие другие. Его яркие из эпоксидных смол скульптуры животных немеренных размеров - крокодилы, пантеры, волки, медведи, конги, простые, но сильные персонажи, представляют животность и дикость, передают гипнотическую красоту. Под видом детского воображения, творения Ричарда Орлинского отражают раздумье над животным инстинктом и над человеческой натурой.

Эпоксидные смолы - современный материал

Более десяти лет артист использует эпоксидную смолу, которая ему особо нравится благодаря получаемому эффекту отражения и своей грубой поверхности, которая не нуждается в полировке. В образе этого материала он узнаёт свою откровенность и решительность. Артист находится в постоянном движении, в поиске новых материалов, новых выражений. Ему особенно нравятся материалы из нефтехимических продуктов, смолы, алюминий, он также работал с мрамором, камнем, сталью... Бронзу он находит «недостаточно современным материалом», и работает с ней по-своему. Свои исследования и поиски материалов артист проводит вместе

с высококвалифицированными специалистами, он постоянно внедряет инновации в свои творческие работы, создаёт световые эффекты или работает с новыми материалами. Он строит мосты между искусством и мечтой синкретизма, которые затронули бы всех.

Скульптор, музыкант, актёр...

Он искусно культивирует свой образ в социальных сетях, показывает себя в роли музыканта в окружении диджеев и композиторов, чтобы представить их частью своего мира, одновременно записывает сингл с Эвой Симонс, снимается в новом фильме Франсиса Рено... Парадокс? Этого популярного артиста ценят такие большие звёзды, как Шэрон Струун, Фаррелл Уильямс, Мерил Стрип, Харрисон Форд, Рианна (...и т.д.), и нарасхват приобретают его творения, цены некоторых достигают нескольких миллионов евро. Его не покидает желание донести своё творчество до всех. В Валь д'Изер, как и в Куршевель, артист находит финансовые и логистические средства, необходимые для установки его скульптур. Этой зимой он готовится продолжить кооперацию с Валь д'Изер при поддержке курорта и эксплуатационной компании STVI (Société des téléphériques de Val d'Isère). Найдите время остановиться и полюбоваться гориллой и её собратьями : скульптуры однозначно не оставят вас безразличными! ■



Венсан Же олимпийский глава Спортивного Клуба

В свои 30 лет Венсан Же, после двух олимпийских медалей (Ванкувер 2010) покинул биатлонные стадионы, чтобы возглавить спортивный клуб Валь д'Изер. Экс-чемпион по биатлону - директор самого титулованного в мире спортивного клуба.

Будучи уроженцем из Менюир, вами судьбой суждено было стать горнолыжником. Как Вы оказались в биатлоне?

Это правда. С мамой-инструктором по гоним лыжам и папой - специалистом по канатным дорогам, мой путь был определён! Я и начал-то карьеру с горных дисциплин, но очень быстро понял, что древки - это не для меня. А на беговых лыжах тренер отдавал предпочтение игровым методам обучения. Мне это пришлось по душе, я перешёл на беговые лыжи и с возрастом на биатлон...

Золото и бронза в Ванкувере изменили Вашу карьеру...

Всё изменилось после золотой олимпийской медали. Последующие месяцы превратились в настоящий марафон. Интервью, приглашения на участие в мероприятиях, приёмы и продолжение ежедневных интенсивных тренировок - я не смог найти достаточно времени для отдыха и восстановления сил. У меня произошёл некий спортивный бертрут, к следующим соревнованиям я не смог как следует подготовиться и сконцентрироваться.

Как прошла смена спортивной карьеры на профессиональную?

Мне повезло, что всё прошло без перерыва.

Как только я объявил об окончании моей спортивной карьеры, телеканал Евроспорт предложил мне должность консультанта на зимний период - лучше не придумаешь. Когда я заканчивал обучение по менеджменту, я узнал, что Спортивный Клуб в Валь д'Изер ищет директора. Я решил принять вызов...

Будучи из мира беговых лыж, Вам тяжело отстаивать свою точку зрения в таком клубе, как спортивный клуб Валь д'Изер ?

Это было сложной задачей, но никто в Валь д'Изер мне никогда даже не намикнул на эту разницу, и я сразу же отлично сработался с командой. Тем не менее в FIS (Международной Федерации Лыжного Спорта) за мной остаётся имидж «беговых лыж», и это немного сложнее изменить.

В чём именно заключается Ваша работа в спортивном клубе?

Спортивный клуб Валь д'Изер - многогранный. Мы организуем масштабные спортивные мероприятия, такие как Критериум Первого Снега, Ля Скара, Хай Трейл Вануаз, и порядка 60-ти других соревнований в год! В секции горных лыж тренируются более 200 детей, а также развиты такие дисциплины, как мото- и велоспорт, скалолазание и даже регби! Моя работа заключается в координации и

менеджменте команд для гарантии успеха в организации и проведении мероприятий, а также вести тесное сотрудничество с высшими спортивными инстанциями, такими как Федерации.

Спортивный клуб Валь д'Изер - это самый титулованный в мире клуб. Для Вас это дополнительное давление?

Спортивные достижения, оставленные в наследство Килли, сёстрами Гойтчел, Матье Бодзетто и Ингрид Жакмо сильно влияют на мотивацию молодого поколения спортсменов. Соревнование вошло в состав ДНК Валь д'Изер. С момента его создания в 1935 году, Спортивный клуб всегда был особым учреждением. Наша задача - дать возможность молодым лыжникам достичь самого высокого уровня.

Какие задачи Вы ставите перед спортивным клубом на будущее?

Каждый год мы организуем и проводим Критериум Первого Снега, что само по себе непростая задача, и успех этого мероприятия принадлежит команде многочисленных волонтеров. Наша задача - сохранить позицию Валь д'Изер, как ведущего мирового лыжного курорта, и для этого необходимо продолжать работать в тесном сотрудничестве с FIS. ■

Алан Ламезон, Шеф-повар ресторана Ля Табле дель Урс



► **Ля Табле дель Урс,**
Отель Ле Барм дель Урс *****,
у подножия трассы Фас де Бельвард,
Валь д'Изер - 04 79 41 37 00

Шеф-повару из Ланд удивительно удалось смелое сочетание традиционной савойской кухни с другими кулинарными тенденциями, например азиатскими!

Родом из Ланд, Алан Ламезон подарил свою первую звезду десять лет назад гостинице Барм дель Урс, в Валь д'Изер. Он предлагает изобретательную и гурманскую горную кухню с различными влияниями, почерпнутыми из его кулинарных приключений от Парижа до Корсики, не забывая Прованс. Увлечённый своей работой, Алан Ламезон бесконечно обновляет карту в соответствии с выбором продукции у местных поставщиков. Так его меню меняется несколько раз за зиму - единственный период работы ресторана Барм дель Урс. «Зима - это сложный период в горах. Нам очень не хватает разновидности продуктов, особенно овощей. Это сложная задача, которая требует много воображения и тесной работы с поставщиками». Будучи родом с юго-запада, Алан Ламезон с особым вниманием относится к сочетанию

продуктов и отводит достойное место в меню озёрной рыбе Савойи. «Я особенно люблю копчёного сига из озера Бурже, его утончённый вкус, но эта рыба редкая, она есть не каждый год». Каждый из его любимых продуктов вдохновил рецепт, специально составленный для идеального выражения всех его ароматов и вкусов. Алан Ламезон признаётся, что обожает савойские сыры, особенно Бофор, который он использует в разных рецептах. Творческий и смелый Алан Ламезон, нарушает правила и смеет сочетать традиционные савойские блюда с другими кулинарными тенденциями, например азиатскими. «Это не является несовместимым, а даже наоборот! Это придаёт бодрости, свежести, и позволяет увидеть традиционные горные продукты в другом ракурсе и в новом свете». ■

Жан Мишель Бувье, Шеф-повар ресторанов ля Табле ан Монтань и Панорамик

Жан Мишель Бувье завоевал своё кулинарное имя в больших парижских домах и в Шамбери, где он получил две звезды Мишлен за свой ресторан Эссенсель. Более пятнадцати лет он живёт и творит на высоте - в Тинь.



Глубоко привязанный к савойским кулинарным традициям, Жан Мишель Бувье работает исключительно с местными производителями, каждый из которых славится своей продукцией. Мёд из Тинь, земляника из окружающих лесов, масло из молочного кооператива в Бург Сан Морис : продукция в ресторан покупается в радиусе не более 80км. «От продукта зависят наши рецепты, наше вдохновение. Продукт исключительного качества нужно бережно обрабатывать, чтобы не испортить его натуральные вкусовые качества. Современная кухня - это кухня утончённая, которая требует высокой техники в приготовлении, но простая и точная по вкусовым качествам. Хороший бульон, идеальная готовность, точность в приправах и уравновешенность в текстуре - вот в чём заключается талант повара», - объясняет Жан Мишель. И даже если он тщательно сохраняет исконные савойские рецепты, он придаёт им ноту современности и элегантности, облегчая их и изменяя

форму и метод их приготовления. В доме Бувье традиционный сыр с сильными вкусовыми качествами Блэ де Бонваль принимает форму сорбе, полента меняет свои традиционные савойские колбаски дьо на белые грибы и трюфеля, выигрывая в тонкости вкуса. В этом году Клемент, сын Жан Мишеля, присоединился к команде поваров после опыта работы с парижским двухзвёздным шеф-поваром Жан Франсуа Пьеж. Клемент вдохнул юность, свежесть и новые идеи, обогащая отличную традиционную кухню ресторанов Ля Табле ан Монтань и Панорамик. ■

► **Ля Табле ан Монтань,**
Ля Мэзон Бувье, ле Валь Кларе, Тинь
04 79 01 11 43
Ле Панорамик & ла Кантин де Бувье,
Гласье де ля Гранде Мот, на верхней
станции фуникулёра в Тинь
04 79 06 47 21

PANORAMIC
3032m
maison
bouvier



+33 (0) 479 064 721
Glacier de la Grande Motte • Tignes



maison
bouvier



Maison Bouvier • Hôtel & Spa *****

Le Val Claret • 73320 Tignes • +33 (0) 479 416 830 • www.les-suites-du-nevada.com • info@lsdn.fr



Творческие вариации на тему дерева

Везде присутствующее в традиционной горной среде обитания, дерево является благородным материалом, оттенки и качество которого вдохновляют архитекторов и декораторов. Далеко от деревенского имеджа, дерево может быть использовано в современных декорациях.

Страна лесов и скал, горы дали человеку два исконных строительных материала: дерево и камень. В отличие от Верхней Савойи, где дерево употребляют для каркасов, фасадов и даже покрытия крыш домов (известная деревянная черепица), традиционные дома долины Тарантез всегда строились из камня со сланцевой кровлей. И именно внутри царствовало дерево - для балок, дверей и стен, а также для создания мебели. В Валь д'Изере отделочные работы выполнялись из швейцарской сосны (*seabra Pinus*) которая легко режется и распространяет в помещении особый, слегка ванильный запах, который отпугивает насекомых. Древесину лиственницы, которая также в изобилии в долине, использовали для изготовления рам и балконов, из-за её прочности и стойкости к загниванию. Архитектура построек была простой и функциональной,

декорации практически не существовало. В этой правоверной савойской стране религиозная символика была единственным украшением.

ОБЛАГОРОДИТЬ МАТЕРИАЛ

Эта извечная сдержанность присутствует в утончённой и кропотливой работе Кристофа Маттис - столяра-артиста. Одной из его последних работ является декорация в изысканном и утончённом стиле номера съют в отеле Барм дель Урс (Медвежья Берлога). Дерево - это источник и основа его художественных и декоративных работ.

Он играет с рельефом, создаёт объёмы, сочетает различные оттенки дерева для изображения гор, медведей, геометрических форм в трёх измерениях.

Подход Кристофа Маттис к дизайну достаточно современен. Он вдохновлён ар-деко, искусством 30-х годов, кубизмом и геометрическими формами, а также работами дизайнеров и архитекторов Жан Нувель и Шарлотт Периан. Его талант заключается в уникальном стиле каждого из творений, за счёт тонкости резьбы, остроты углов, высокого качества отделки и роскошных сочетаний. Деревянные структуры отлично сочетаются с более гладкими и холодными поверхностями, такими как мрамор, зеркала или кориан - белоснежный акриловый камень.

ОТТЕНКИ И ГАРМОНИЯ

Беатрис, декоратор и основатель Альпин Креасьон Студио в Женеве, играет смелую и элегантную мелодию декорации во всех уголках Альп. В Валь д'Изере она только что закончила работы в шале гостиницы Ля Мурра. Внешняя архитектура ансамбля остаётся исключительно

традиционной. Однако смелая и удивительная декорация интерьера ставит под вопрос все правила. Чувствительная к горной архитектуре периода между первой и второй мировой войной, и к геометрическому стилю Генри Жака Ле Мем, работы Беатрис отличаются от современных тенденций. Геометрические формы Ле Мем украшают двери съютов и гардеробных.

Беатрис работает с разными породами дерева - с натуральной и копчёной древесиной дуба, с более современным тиком или с тёплым красным кедром, который создаёт особую атмосферу. От своего ювелирного прошлого Беатрис сохранила вкус к уникальным антикварным предметам, которые она умело находит там и здесь. Затем она дополняет их рисунком, дополняет дерево металлическими элементами и уделяет особое внимание выбору отделочных тканей.

Некоторые компании используют более инновационные методы для своих творческих созданий. Компания Эко Гри (Eco Gris) предлагает древесину с некоторым посеребрившим оттенком, полученным благодаря результату работы грибка, что позволяет получить равномерный эффект старой древесины за короткий промежуток времени. Данную древесину используют как для фасадов так и для интерьеров. Пабло Риго из компании Альти + (Alti +) придумал совершенно удивительную фотолюминесцентную обработку древесины. Все эти современные способы обработки дерева представляют этот материал в совершенно новом измерении, увеличивая возможности его использования с единственным ограничением - фантазией. ■



Альпы на экране

Кинематографическая декорация или главный актер коротко- или полнометражного фильма - Альпы, от Куршевеля до Шамони, от Серр-Шевалье до Швейцарии, становятся съёмочной площадкой для фильмов малого и большого экрана. Исключительная возможность рекламы и продвижения горных территорий.

Взглянуть на Эверест из приюта Гутэ или Космик, Эгюий дю Гутэ становится восьмитысячником, а здание мэрии посёлка Лез Уш играет роль Посольства Непала... В 2016 году Шамони превращается в высотную киностудию. Это не первый щелчок хлопушки в городке Верхней Савойи. Но «этот год особенный - одновременно снимают два полнометражных фильма о горах», замечает Жан-Мишель Бутейи, заместитель Генерального Директора отдела услуг мэрии Шамони.

Tout là-Haut (На самом верху) - это художественный фильм Сержа Хазанавичуса и известного гида-фрирайдера из Шамони Стефана Дана. Кев Адамс в роли молодого талантливого сноубордиста, который учиться фрирайду на крутых склонах массива Монблан у своего наставника, гида из Шамони, чтобы подготовиться к экстремальному спуску с Эвереста.

Интерес синеастов к вершине Старого континента и к городку, расположенному на высоте 1000 метров присутствовал с начала существования Седьмого искусства: Жорж Мелиес в 1897 году, братья Люмьеры в 1900 году, или Макс Линдер в 1910 году открыли путь кинематографа в горах. С того времени многие последовали за ними. Даже Джеймс Бонд побывал на высотах Шамони в фильме *И целого мира мало*. Перечень фильмов, снятых у подножия Монблана растёт с каждым годом, но для большинства из них - горы являются только декорацией: *Корпоративный*, с Ламбером Вильсоном, также перебрались в Шамони на зиму для съёмки некоторых сцен.

АЛЬПЫ - ПРЕСТИЖНЫЙ АКТЁР

Фильмы снимают не только в Шамони - разнообразные уголки Альп всё чаще и чаще появляются на больших и малых экранах. Этой зимой в Куршевеле в течении четырёх недель принимали съёмочную группу продолжения фильма Звёзды 80-х, с Патриком Тимсит и Ричардом Анконина. *«Прошлой зимой*

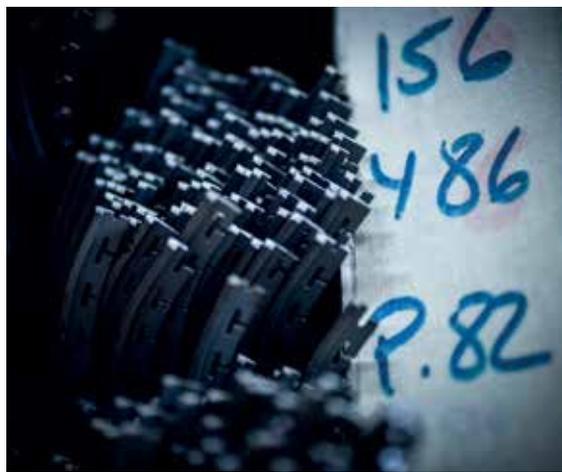
Куршевель стал съёмочной площадкой фильма Мои сокровища с Жаном Рено. Феерические пейзажи, шале, спрятанные в лесах, некоторые сцены снимали в отеле Лез Эрель, лыжи, фитнес...обе съёмки открывают всю палитру курорта и вызывают сильный интерес туристов. Это важно для Куршевеля, потому что даже если у курорта отличная репутация, зачастую имидж курорта несколько упрощён и не совсем соответствует реальности. Одно из условий получения нашей поддержки и работы в настоящих партнёрских условиях с предоставлением практически бесплатных услуг - это демонстрация курорта Куршевель в фильме таким, каким он есть на самом деле» рассказывает Аделина Ру, директор туристического офиса Куршевель. Чтобы добраться до подножия альпийских склонов, большинство подюсерских компаний пользуются поддержкой Кинематографической Комиссии региона Рон-Альп (Commission du Film Rhône-Alpes), «приёмный офис» всех типов кинопроектов (полно- и короткометражных фильмов, телесериалов, документальных фильмов или рекламы...) снимающихся в регионе.

Кинематографическая комиссия поддерживает продюсеров и сценаристов в работе в горах, в создании и съёмках фильмов за пределами Парижа. Регион участвует в производстве и получает доход от выпуска фильма в залах, на DVD и от трансляции по телевидению. С единым правилом: 100% от выручки идёт на организацию следующих съёмок, пост-производство, дубляж... Единственная в своём роде экономическая модель, которая показала свои позитивные результаты. Так, количество реализованных фильмов в регионе Рон-Альп не перестаёт расти, в 2015 году было проведено более 1000 съёмочных дней, фильмы снимались во всех департаментах и в большинстве случаев в горах. *«Большинство самых масштабных международных съёмок было реализовано в Альпах, с преобладающим спросом на*

массив Монблана», - констатирует Орели Мальфруа. В 2009 году даже Клинт Иствуд преклонился перед очарованием природной студии Шамони. Грандиозные горные декорации пользуются спросом для съёмок рекламных роликов. Комиссия предлагает не только место для съёмки, но и услуги профессиональных «искателей», способных отыскать «идеальное» место для той или иной сцены.

В свою очередь, курорты и горные посёлки получают экономическую выгоду. Для экономического стимула туристического региона нет ничего лучшего, чем хороший блокбастер. Швейцария стала наглядным примером: после съёмок таких знаменитых сцен серии Джеймса Бонда, когда Джордж Лэзенби толкает противника в снегоуборочную фрезу в Шильторне (*На секретной службе Её Величества*, 1969г.), или же, когда дублёр Пирса Броснана прыгает с плотины Верзаска в Тичино в первой сцене *Золотого Глаза* (1995г.). Эти два места съёмок до сих пор очень популярны. В Верзаске туристы могут попробовать банджи-джампинг и броситься в пропасть с вершины плотины. А в Шильтоне, в Бернских Альпах, на вершине 2 970 метров, 40 лет спустя выхода фильма на экраны - эффект 007 продолжает своё действие. Вращающийся ресторан на вершине курорта с видом на знаменитое альпийское трио Эйгер-Монч-Юнгфрау был частично профинансирован британской продюсерской компанией в обмен на эксклюзивное пользование во время съёмок. Сегодня там можно отведать завтрак Джеймса Бонда с Шампанским (без Мартини!), или гамбургер 007. А также можно посетить выставку Bond World 007. Что касается атрибутики и сувенирной продукции - они приносят доход управляющей курортом компании. В Шамони Жан-Мишель Бутейи с радостью отмечает и коммуникативный эффект для долины: *«отличная инвестиция в имидж - и прямое влияние на местную экономику»*. ■

СЕКРЕТ ПРОИЗВОДСТВА



Лыжи бывают разными, серийного производства или ручной работы, для каждого стиля катания и для каждого лыжника. Технологическое ноу-хау приговорённое к вечным инновациям. Предлагаем визит в производственные ателье группы Россиньоль/Династар.

Заводской или ручной работы, предмет роскоши, инкрустированный бриллиантами или продукт для широкой публики, лыжи для Кубка Мира или для начинающего, для трасс, для фрирайда, беговые, для фристайла или туринговые, для каждого стиля катания и для каждого лыжника своя пара лыж, свой дизайн и свой размер. Мировой рынок, который представляет на 2014/2015 год 4,5 миллиона проданных пар лыж, из которых 920 000 пар (22,3% мирового рынка и 58% французского) приходится на мирового лидера - группу Россиньоль/Династар. Группа, первая пара деревянных лыж которой была сделана в 1907 году в городе Вуарон (департамент Изер) столяром, которого звали Абель Россиньоль, остаётся последним крупным изготовителем

лыж, который производит большую часть своей продукции во Франции - на заводе в городе Саланш, у подножия Монблана и в городе Муаран, в нескольких километрах от Гренобля.

1- НАРИСУЙ МНЕ ЛЫЖИ

Два года. Время от первого эскиза новой пары, созданного проектным бюро и выходом лыж в продажу. Всё начинается с технического задания, которое учитывает тенденции, необходимость обновления, технологические новшества, идентичность бренда, сегментацию рынка, отзывы и комментарии профессиональных лыжников, тенденции сектора текстильной промышленности и спортивной моды, конкурентную продукцию и ожидания лыжника. В проектном бюро лыжи создаются в системе автоматизированного проектирования. Их геометрия, радиус бокового выреза, жёсткость, энергичность, передний и задний рокер, прогибаемость, проходимость по тому или иному качеству снега... все эти параметры тщательно проверяются.

2- РАССКАЖИ МНЕ ИСТОРИЮ

После определения характеристик лыж и потенциального потребителя, необходимо придумать название, определить гамму продукции, создать мир, дизайн, в общем рассказать историю, в которой лыжник узнает себя и примет лыжи за свои.

3- ПРИДУМАЙ МНЕ ПРОТОТИП

Для нарисованных лыж изготавливают алюминиевую форму прототипа. В эту «кастрюлю» заливают около пятнадцати

разных ингредиентов : скользящая поверхность («подошва» лыж) из полиэтилена высокой плотности, канты из стали струйной обработки, деревянная, пластиковая или композитная сердцевина, углеродное волокно, пластина из сплава титана и алюминия, резиновые гасители вибраций, ламинированная смола... Затем лыжи проходят прес минут десять при температуре 120°. После преса, лыжи обрабатывают на разных отделочных станках. Цель : получить оптимальную для всех видов снега поверхность. Затем лыжи « проверяют » в отделе качества. И, наконец, прототипы передают в руки профессиональным лыжникам, которые проводят серию тестов для компании.

4- СДЕЛАЙ МНЕ ЛЫЖИ

Из формы прототипа на заводе группы Россиньоль/Династар готовят серийные формы. Габаритная форма всегда оснащена инструментами для каждого размера. Изначально производятся три пары лыж для сравнения с исходным прототипом, чтобы удостовериться, что особенности и специфика каждой пары лыж соблюдаются. Если это так, то серийное производство можно начинать.

5- ПРОДАЙ МНЕ ЛЫЖИ

Перед выходом на рынок, производят предварительную серию лыж для профессионалов лыжной индустрии (инструкторов, гидов, спасателей...), для спортсменов группы Россиньоль/Династар и для специализированной прессы. Лыжи - это не предмет роскоши, а предмет ручной работы, произведённый небольшими сериями. ■



LA CANADIENNE

Exclusivité

Cimalpes présente au sein de cette nouvelle résidence cinq appartements de très haut standing. A proximité du centre et des remontées mécaniques.

Cimalpes presents five high-end apartments within this newly built residence ideally located close to the centre and ski lifts.

• Tarif : à partir de 700€ / personne / semaine
/ Rate: from €700 / guest / week

CHALET TASNA

Exclusivité

Détendez-vous dans le hammam ou jacuzzi extérieur et profitez de la vue imprenable sur les montagnes du massif de la Vanoise !

Relax and enjoy the steam room or the outdoor jacuzzi and admire breathtaking views of the mountains of the Massif de la Vanoise!

- 145 m²
- 6 adultes / adults
- 4 enfants / children
- 4 chambres / bedrooms
- Tarif : à partir de 780€ / personne / semaine
/ Rate: from €780 / guest / week



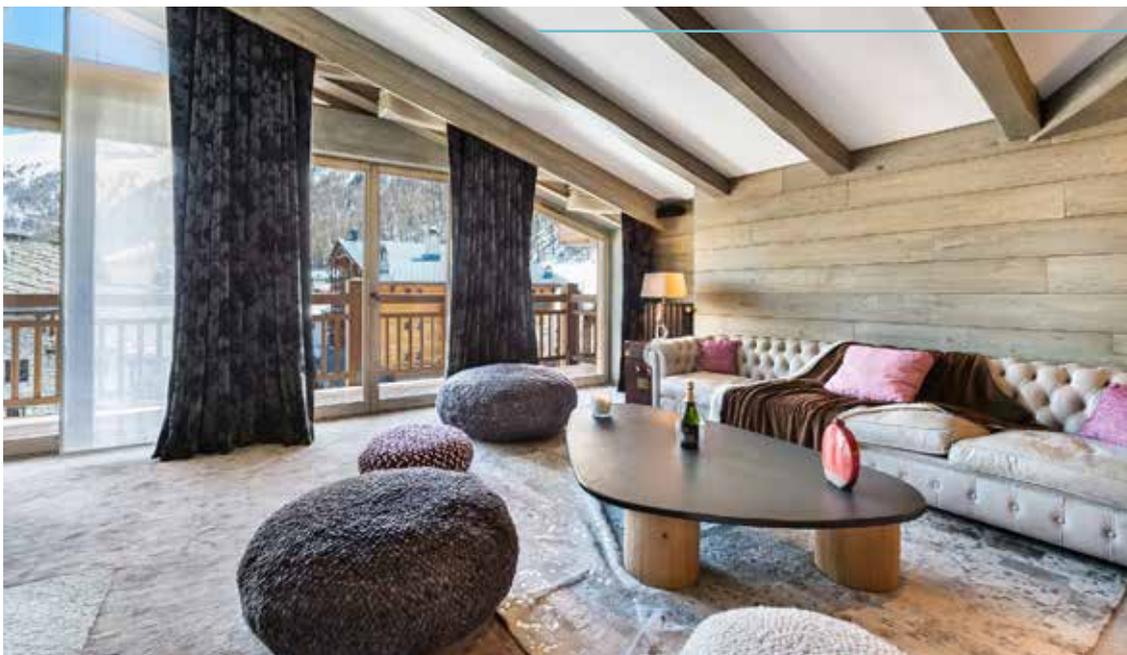
GRAND PARADIS

Exclusivité

Le confort absolu vous attend au dernier étage d'une résidence luxueuse et entièrement rénovée sur le front de neige au centre de Val d'Isère.

On the last floor of a luxurious and entirely renovated residence ideally located on the snow front in the centre of Val d'Isère.

- 220 m²
- 8 adultes / adults
- 4 chambres / bedrooms
- Tarif : à partir de 1'100€ / personne / semaine
/ Rate: from €1'100 / guest / week



Bien être & Spas



Spa des Barmes de l'Ours

COIFFURE SHU UEMURA
& SOINS VALMONT
Valérie Boulenger

Une pause bien-être pour retrouver l'essentiel... Sur près de 1000 m², le spa vous accueille pour vous détendre et vous offrir une complète sérénité. La piscine et son ciel étoilé, le hammam, les saunas ou encore le jacuzzi sont les différentes étapes vers la quiétude absolue. Avec ses 11 cabines, le spa propose une variété de soins adaptés à chacun : beauté, minceur ou rituel à base de produits naturels... Prolongez la plénitude au salon de coiffure Shu Uemura : les « cérémonies » et soins y sont prodigués en tenant compte de la nature de vos cheveux pour en sublimer l'éclat. Enfin, une salle de fitness attend les plus sportifs avec des équipements à la pointe de la technologie.

À votre disposition : Navettes disponibles sur demande.

Suggestions :

- Le Soin Intense Ceremony - Shu Uemura : gestuelle Shiatsu du cuir chevelu. 30 minutes
- Le Rituel de l'Ours Gourmand : modelage du corps à base d'une fragrance douce et gourmande. 85 minutes
- Beauté des mains ou des pieds, Kure Bazaar. Entre 40 et 55 minutes

- Intense Ceremony Care - Shu Uemura: scalp Shiatsu gesture. 30 min
- Greedy Bear Ritual : body treatment with soft and greedy fragrance. 85 min
- Beauty treatments for hands or feet - Kure Bazaar. Between 40 and 55 min

Covering almost 1000sqm, Les Barmes de l'Ours spa relaxes and revitalises. What could be better than sliding into the pool or going for a hammam, sauna or Jacuzzi? With 11 treatment booths, the spa can fulfil any of your wish: beauty, slimming, thermal and natural treatments... Complete the blissful pampering experience at the Shu Uemura hairdressing salon. The tailor-made "ceremonies" and cares will sublime the natural shine of your hair. Meanwhile, the athletes can work out at the gym, fitted with the latest equipment. At your disposal : Shuttles available upon request.

Hôtel Les Barmes de l'Ours *****

Au pied de la Face de Bellevarde

At the bottom of the Bellevarde run

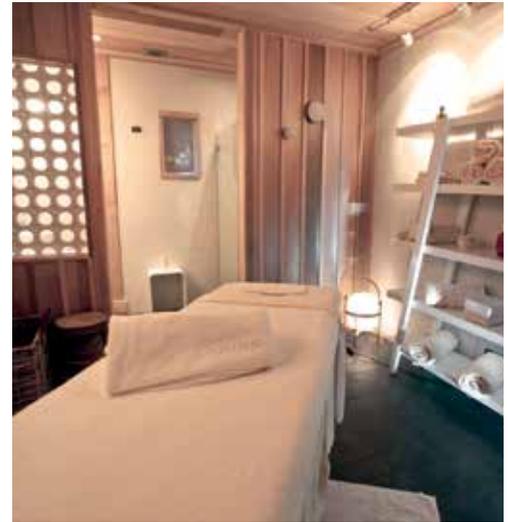
Ouvert tous les jours de 9 h à 21 h.

Open daily from 9 am to 9 pm

spa@hotellesbarmes.com

www.hotellesbarmes.com

Tél. : + 33 (0)4 79 41 37 22



Le Blizzard

SPA BY CLARINS
Famille Cerboneschi

Pousser la porte du Spa du Blizzard révèle bien plus qu'une envie de détente et de bien-être. On vient ici pour se retrouver avec soi-même, dans le chaleureux salon de repos après un massage relaxant dispensé par les kinésithérapeutes diplômés d'État, ou après un soin Clarins du visage ou du corps. Les soins Clarins, c'est aussi l'efficacité de produits de soins exclusifs qui utilisent les exceptionnels pouvoirs aromatiques et phytothérapeutiques des huiles essentielles.

Suggestions :

- Massage thaï traditionnel
- Soin Clarins régénérant fermé
- Massage abdominal détoxifiant « Chi Nei Tsang »
- Piscine et bain norvégien extérieur, jacuzzi intérieur

- Traditionnal Thai Massage
- Clarins Body Firming Age Corrector
- Detox Abdominal Massage « Chi Nei Tsang »
- Outside Pool and HotTub, inside Jacuzzi

You'll find much more than a well-being and a resting space if you choose the Blizzard Spa. It's a place where you can be alone with oneself in the cosy relaxation lounge after a back-to-shape massage by registered physiotherapists, or after trying a Clarins face or body treatment. Clarins treatments are also the effectiveness offered by exclusive skin care using the aromatic and herbal healing benefits of essential oils.

Hôtel le Blizzard,

Centre de la station, Avenue Principale

Le Blizzard Hotel, Main Avenue, Center resort.

www.hotelblizzard.com

Tél. : + 33 (0)4 79 06 02 07



Deep Nature Spa

SPA CINQ MONDES
Hôtel L'Aigle des Neiges

Profiter d'un instant spa, c'est faire abstraction du monde extérieur pour s'offrir un moment de bien-être et plonger en soi-même. Le Spa Deep Nature de l'hôtel L'Aigle des Neiges met tout en œuvre pour vous offrir détente et sérénité, avec son espace soins, piscine, hammam et sauna. Plus d'une trentaine de soins variés sont proposés, avec les produits Cinq Mondes, inspirés de recettes ancestrales du monde entier, du Maroc au Japon en passant par l'Indonésie.

OUVERT À TOUS - Pour chaque soin ou massage, vous bénéficiez d'une heure d'accès au spa : piscine, sauna, hammam, salle de relaxation avant votre rendez-vous.

Suggestions :

- Le massage signature Deep Nature L'Oxygène, idéal après le sport : un massage sportif alliant des manœuvres énergisantes et tonifiantes. L'Arnica permettra à votre corps une récupération musculaire, l'huile essentielle de Gaulthérie dynamisera votre esprit.
- Offre matinale : breakfast et spa (45 €) ou breakfast, spa et massage de 20 minutes (85 €)
- *Oxygen Massage : A sports massage combining energising and tonifying movements. Arnica allows muscular recuperation, and wintergreen essential oil energises your mind.*
- *Morning offer: Breakfast and Spa (45 €) or Breakfast, spa and 20 minute massage (85 €)*

To enjoy a moment in the spa is to remove oneself from the outside world and treat oneself to some pampering. The Deep Nature Spa in the Aigle des Neiges hotel goes extra lengths to provide a relaxing and serene experience in the treatment area, pool, hammam and sauna. Using Cinq Mondes products made with recipes inspired from around the world there are over thirty treatments available.

Open to everyone: For every treatment or massage, you will get an hour's access to the Spa: pool, sauna, hammam, relaxing room before your treatment.

Hôtel l'Aigle des Neiges,
Val Village, à côté de la Poste.
Val Village, next to the Post Office.

www.deepnature.fr
laigledesneiges@deepnature.fr

Tél. : + 33 (0)4 79 06 18 88

ou réservation en ligne or book online



Spa de l'hôtel Le Yule

SOINS NUXE

Idéalement situé sur le front de neige, le magnifique spa de l'hôtel Le Yule décline à l'envi tous les rituels de soins Nuxe. Les larges baies vitrées qui entourent la piscine laissent entrer la lumière et permettent de contempler le panorama tout en nageant ou en profitant du jacuzzi. Ce cocon de détente spacieux, à la décoration épurée d'inspiration scandinave vintage, vous promet des moments de relaxation intense dans ses jolies cabines. Cette année, une cabine duo vous permettra de partager un moment unique de détente à deux. À la carte des célèbres soins Nuxe s'ajoute désormais celle de la ligne Result Spa : des soins visage expert anti-âge, qui associent modelage, microdermabrasion, électrostimulation, et cosmétiques aux principes actifs extrêmement aboutis.

Suggestions :

- Soins visage RESULT SPA « Jeunesse Révélée » (1 h 30 - 175 €)
Soins Anti-âge Global au Micro-Collagène vectorisé et à l'ADN. La peau est comme redensifiée, les rides sont lissées. Les contours semblent redessinés, le visage respire.
- Massage en duo : « Escapade douceur » (45 min - 160 €)
Ce massage détente ou detox permet de se ressourcer et de vivre un moment de complicité inoubliable à deux.
- Soins corps au miel : « Soins rêve de miel » (1 h 15 - 125 €)
Après un gommage exfoliant, les peaux sèches et sensibles goûteront les bienfaits d'un enveloppement Rêve de Miel et d'un modelage régénérant
- RESULT SPA facial : « Jeunesse révélée » (1 hr 30 - €175)
Anti-aging treatment with vectorised Micro-Collagen and DNA. For redefined contours and a smoother, plumper, more radiant skin.
- Duo massage : « Escapade douceur » (45 min - €160)
A relaxation or detox massage to help you unwind and enjoy a special moment together.
- Honey body treatment : 'Soins rêve de miel' (1 hr 15 - €125)
Body scrub, 'Rêve de Miel' body wrap for dry or sensitive skin, and a rejuvenating massage.

Ideally located at the foot of the slopes, Le Yule's magnificent hotel spa offers a wide range of Nuxe beauty treatments. The large windows around the pool mean that light comes streaming in and lets you admire the incredible view from the pool and Jacuzzi. This spacious haven of peace, with minimalistic Scandinavian-inspired vintage décor, is the perfect place to unwind. This year, a duo treatment room is available for you to enjoy your treatments together. Alongside the famous Nuxe treatments is the Result Spa range: expert anti-aging facials combining massages, microdermabrasion, electro-stimulation, and cosmetic products with active ingredients.

Spa Nuxe, Hôtel Le Yule
Front de Neige At the foot of the slopes
www.leyule.fr / spa@leyule.fr

Tél. : + 33 (0)4 79 06 11 73



Spa de La Mourra

SPA MY BLEND BY CLARINS
Famille Carboneschi

Premier spa My Blend by Clarins créé dans les Alpes, le spa de l'hôtel village la Mourra vient d'ouvrir ses portes. Ce magnifique espace est entièrement dédié au bien-être, avec une piscine de 17 m de long, un grand hammam, un sauna et des cabines de soin à la pointe de la technologie cosmétique. Avec son programme exclusif My Blend, Clarins propose des soins sur mesure, avec un diagnostic de haute précision et la création en temps réel d'un mélange unique, parfaitement adapté à chaque type de peau. On y retrouve également l'ensemble des soins de la gamme Clarins ainsi que des massages proposés par des kinésithérapeutes.

Suggestions :

- Soins visage Youth Energy My Blend
- Soins corps Régénérant Fermeté Clarins
- Massage thaï traditionnel

- My Blend Youth Energy facials
- Clarins regenerating, firming body treatment
- Traditional Thai massage

The 'My Blend by Clarins' spa, in La Mourra hotel-village, has just opened its doors. This magnificent space is entirely dedicated to well-being, with a 17m long swimming pool, a large steam room, a sauna and state-of-the-art treatment rooms. With its exclusive 'My Blend' programme, Clarins offers tailor-made treatments, with a high-precision diagnosis and unique blends created on the spot, perfectly adapted to each individual skin type. The spa also offers the entire range of Clarins treatments, as well as massages by physiotherapists.

Avenue du Prariond,
à l'amont du Vieux Village
Above the Vieux Village.

www.hotellamourra.com

Tél. : +33(0)4 79 40 28 70



Spa Pure Altitude

SPA
Centre Aquasportif

Niché au cœur du Centre Aquasportif de Val d'Isère, le Spa Pure Altitude est entièrement dédié au bien-être et à la beauté. Associé à Pure Altitude, une marque spécialiste de la dermocosmétique végétale, il propose un large choix de rituels relaxants à base de minéraux et de plantes de montagne : eau des glaciers du Mont-Blanc, pierre de Malachite, fleurs d'altitude, Edelweiss, gentiane ou feuille de myrtille. Leurs odeurs enivrantes et la douceur de l'instant vous transporteront sur les sommets le temps d'un soin du visage, d'un massage ou d'un soin du corps. Laissez-vous tenter par cet instant de volupté inspiré par la nature...

Suggestions :

- Soins Éclat de Givre (soin express coup d'éclat)
- Soins Sève de Vie (soin pour réveiller l'éclat du teint et régénérer les cellules en profondeur)
- Massage énergétique des Alpes (massage drainant et énergique incluant des poches chaudes et des étirements de tout le corps : tête, visage, jambes et dos)
- Massage à la bougie (Massage innovant très cocoon grâce à l'usage des bougies de massage aux propriétés exceptionnellement nourrissantes).

- Éclat de Givre treatment (Coup d'éclat express radiance treatment)
- Sève de Vie treatment (restoring radiance to the complexion and regenerating cell tissue).
- Alps energy massage (energy and drainage massage, including hot pouches and all-over stretching: head, face, legs and back)
- Candle massage (Innovative cocooning massage using massage candles with exceptionally nourishing properties).

Within Val d'Isère's Aqua-sport Centre, the Pure Altitude Spa is entirely dedicated to well-being and beauty. In partnership with Pure Altitude, a specialist brand of vegetable-based dermo-cosmetics, it proposes a large range of relaxing treatments with ingredients from the mountains: water from Mont-Blanc glaciers, Malachite stones and mountain flowers. Their heady perfumes combined with the beauty of the moment will transport you to the highest peaks whilst you enjoy a facial, massage or body care treatment. Allow yourself a moment of indulgence inspired by nature...

Centre Aquasportif,
au pied de la Face de Belvedere.
Aqua-sport Centre, below the Belvedere Face.

www.centre-aquasportif.com

Tél. : + 33 (0)4 79 04 26 01

DISCOVERY SPORT

L'AVENTURE ? C'EST
DANS NOTRE ADN.



ABOVE & BEYOND



À PARTIR DE 399€ PAR MOIS SANS APPORT* ENTRETIEN ET GARANTIE INCLUS

Vous rêvez d'explorer les grands espaces ? De profiter d'un confort de conduite ultime quel que soit le terrain ? De bénéficier des dernières technologies d'aide à la conduite ?

Avec le Discovery Sport, découvrez notre SUV compact le plus polyvalent et réveillez l'aventurier qui sommeille en vous.

DELTA SAVOIE

Land Rover Chambéry
22, rue Pierre et Marie Curie
73490 La Ravoire
04 79 72 94 08

landrover.fr/chambery

Land Rover Albertville
63, rue Aristide Bergès
73200 Albertville
04 79 10 03 37

landrover.fr/albertville

ABOVE & BEYOND : Franchir de nouveaux horizons.

(1) Exemple pour un Discovery Sport Mark II eD4 150ch e-Capability Pure au tarif constructeur recommandé du 20/04/2016, en location longue durée sur 37 mois et 30 000 km maximum, soit **37 loyers mensuels de 399 €** incluant les prestations entretien et garantie. Offre non cumulable valable **jusqu'au 31/12/2016** et réservée aux particuliers dans le réseau Land Rover participant. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par Land Rover Financial Services, nom commercial de FCA Fleet Services France, SAS au capital de 3 000 000 € - 6 rue Nicolas Copernic ZA Trappes-Élancourt 78190 Trappes - 413 360 181 RCS Versailles. Courtier en assurance enregistré à l'ORIAS n°08045147 (www.orias.fr). La prestation d'assistance est garantie et mise en œuvre par Europ Assistance, entreprise régie par le code des assurances.

Modèle présenté : Discovery Sport Mark II TD4 150ch HSE Luxury BVM6 avec options : **840 € / mois sans apport.**

Sous réserve de disponibilité des coloris présentés. **Consommations mixtes norme CE 1999/94 (L/100km) : de 4,7 à 8,3 – Émissions de CO₂ (g/km) : de 123 à 197.**

HUBLOT



FROJO

HORLOGER JOAILLIER DEPUIS 1854

Marseille 6e • 17 rue Grignan • Tél. : 04 91 54 88 78
Saint-Tropez • Place de la Garonne • Tél. : 04 94 97 58 13
Val d'Isère • Le Valstore • Tél. : 04 79 00 50 29

hublot.com • f • t • i

Spirit of Big Bang Moonphase.
Boîtier en titane. Mouvement automatique
avec grande date et phases de lune.