

ALTUS

VALLÉE DE CHAMONIX

2013



MONT-BLANC SKI DISCOVERY

3 programmes d'exception pour skier le meilleur du Mont-Blanc. Les plus grandes pentes, les plus longues pistes, avec la plus belle neige possible !

Skieur intermédiaire à expert, chaque matin, trois destinations vous sont proposées. Pour vous offrir le meilleur, nous adaptons le choix du pays et des sites aux conditions du jour : idéal pour profiter d'une neige poudreuse tombée dans la nuit, ou éviter un brusque changement météo.

Moniteur ou guide dédié, accès prioritaire aux remontées mécaniques, téléphériques pré-réservés, transport en minibus privé depuis votre hôtel... Vous êtes notre invité.



MONT-BLANC SKI DISCOVERY

3 unique programmes to ski the Mont-Blanc area at its best: The greatest faces, the most beautiful pistes with the best snow of the day ! Intermediate to expert skier, each morning there are three destinations to choose from. We take the best option each day, selecting the best area in each country. We adapt to sudden weather changes to ski the fresh overnight snow fall. Our service includes a dedicated ski instructor or mountain guide, priority access to ski lifts, pre-booked trams, private shuttle to and from your hotel. Be our guest !

VALLÉE BLANCHE

Sommet de l'Aiguille du Midi : 3 842 m d'altitude. Tout est grand, immense et blanc. A vos pieds, la célèbre arête, puis LA descente... 23 km de féerie à déguster le long des pentes et combes de ce glacier mythique.

Dans un univers magique, vous glissez entre séracs et crevasses, avant une pause déjeuner possible au refuge du Requin. En vision panoramique... le Mont-Blanc, les Aiguilles de Chamonix, les Grandes Jorasses, les Drus, l'Aiguille Verte. Un must ! Selon vos capacités techniques et les conditions d'enneigement, plusieurs itinéraires vous seront proposés : La classique, le Petit Envers, le Grand Envers.



VALLÉE BLANCHE

Aiguille du Midi: altitude 3842 m. The surrounding landscape is immense, pristine and wide open. The famous Aiguille du Midi ridge is just in front of you, with its legendary run starting just below. It is a skier's wonderland, an epic 23 km run, through incredible glacier bowls and slopes. A magical experience, skiing around seracs and crevasses until the welcoming break at the Requin hut (optional). A breathtaking panorama: Mont-Blanc, the Chamonix Aiguilles, the Grandes Jorasses, the Drus, and the Verte. An absolute must in a skier's life ! Ski routes vary and are chosen to fit skier's technical skills: the classic route, Envers, Petit or Grand Envers.

RAQUETTE

Immergez-vous dans le silence blanc des sous-bois, grimpez vers les cimes au fil des combes et crêtes, ou partez à la découverte des grands glaciers alpins...

Sportive ou contemplative, la marche en raquette offre des possibilités variées de découverte de la nature en hiver. Randonnées en altitude ou balade facile sur les sentiers forestiers, un professionnel de la montagne sélectionnera l'itinéraire idéal, selon vos envies et vos capacités, pour vous faire partager un pur moment de nature et d'histoire des lieux, au cœur des vallées de Chamonix et des pays du Mont-Blanc. Encadrement, transport en minibus privé, remontées mécaniques, équipement individuel, sont fournis à chaque participant, et inclus dans le prix...



SNOWSHOEING

Immerse yourself in the quietness of a snowy forest, hike up summits into alpine bowls and over ridges, to discover the great glaciers of the Mont-Blanc range. Gentle or fully active snowshoeing: a large choice of possibilities to discover natural environment in winter. Your guide will select a route from a choice of altitude hikes or easy valley forest hikes, to fit your snowshoeing skills and desires. Be sure to experience nature at its best, and share local culture and stories from the alpine valleys around Mont-Blanc. Private shuttle, lift tickets, snowshoeing equipment, Glacier & Avalanche Safety equipment is included in the price.

HÉLISKI

Imaginez... Installé dans l'hélicoptère, vous décollez vers les cimes aux lignes idéales. Après un vol inoubliable, le sommet. Devant vous, une pente sans fin... Guidé par l'expérience de votre guide de haute-montagne, vos courbes s'enchaînent dans une neige de rêve.

Itinéraires sauvages, longues descentes glaciaires ou combes accueillantes, la localisation idéale de Chamonix vous offre une grande variété de sites de dépose, au départ de Suisse et d'Italie, et le privilège de descentes uniques !

Encadrement, transport en minibus privé, repas, skipass, équipement de sécurité individuel Glacier / Avalanche ; nos formules vous offrent un service « tout compris ».



HÉLISKI

Imagine... Sitting in the heli, you fly to the summits, destination to find an ideal mountain, a dream journey to ski. Endless runs, fresh snow, guided by the experience and knowledge of your guide, you will enjoy an unforgettable experience. The ideal location of Chamonix offers you a large variety of heliski sites, in Switzerland or Italy, and assures you the privilege of unique descents, in the best snow. Guide, transport by private shuttle bus, skipass, meal, Glacier & Avalanche Safety equipment is provided to each participant, and included in the price.

MONT-BLANC SKI & GUIDES COMPAGNIE

ESF LES HOUCHES - ESF CHAMONIX - CIE DES GUIDES CHAMONIX - ESF ARGENTIÈRE

☎ 04 50 54 48 79

☎ 04 50 53 22 57

☎ 04 50 53 00 88

☎ 04 50 54 00 12

WWW.MONTBLANCSKIGUIDECOMPAGNIE.COM



**MONT BLANC
SKI & GUIDE
COMPAGNIE**



les Houches



Vanipaul
Immobilier

Développement
Construction Prestige



RÉALISATIONS PRESTIGIEUSES SUR DEUX SITES D'EXCEPTIONS
Village des Bois : un très grand chalet et un grand appartement
Village des Pècles : 5 très grands appartements

Vente en l'état futur d'achèvement

Vanipaul
Immobilier

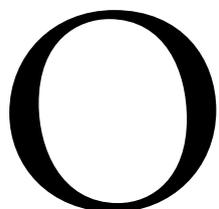
Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



Luxury Real Estate
Transactions Immobilières de luxe



Retrouvez
Altus vallée
de Chamonix
sur votre mobile.



On l'imagine extrême, inaccessible, exigeante, on la découvre confortable, chic et multiple. Chamonix est intense et profonde dans ses pratiques de la montagne, mais elle sait être accueillante et chaleureuse. Son terrain de jeux incroyable lui permet ainsi de renouer avec une pratique ancestrale de glisse scandinave, le ski-joëring, qui vous emporte dans de belles chevauchées à ski. Mais avant de connaître ces plaisirs de la glisse, il faut affronter les grands froids de l'hiver qui, parfois, rendent difficiles les accès à la station. L'enfer blanc, les hommes chargés de l'entretien des voies ferroviaires le connaissent bien ; une poignée d'hommes face à la puissance de la neige, un voyage au pays du Grand Nord. En gare de Chamonix-Mont-Blanc, les touristes s'émerveillent à chaque flocon, se jouant des températures, et flânent jusqu'à l'univers chic et décalé de Charlie Adam, le plus étonnant des dessinateurs des Alpes.

Ce n'est pas simplement un voyage au cœur de l'histoire de la station, mais un véritable changement de cap, accompagné d'une nouvelle mise en pages que je vous propose dans cette édition d'Altus, aussi intense que vous l'attendiez.

You may have imagined it extreme, inaccessible and demanding, but it reveals itself as comfortable, chic and manifold. Chamonix has an intense and profound relation to the mountains, but it is always warm and welcoming. The incredible surroundings are well suited for discovering skijoring, an ancient Scandinavian tradition that combines horses and skiing. The extreme weather in the winter can make access to the resort complicated, the men who keep the railways around Chamonix clear from snow know this white inferno well. At the train station in Chamonix-Mont Blanc, tourists marvel at each snowflake and stroll along to the chic and offbeat atmosphere in Charlie Adam's graphic store.

It's not just a journey to the heart of the resort's history, but a new departure that I offer you today with a new design for this latest edition of Altus, it's as intense as you imagined it.

Roland Claude Durand Terrasson
Directeur d'édition / Editing director

Altus est désormais une édition de la société Grands Espaces

CHAMONIX-COURCHEVEL-SERRE CHEVALIER-VAL D'ISÈRE-VERBIER (Suisse)

Altus is now published by the firm Grands Espaces

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



FSC est une association internationale à but non lucratif dont les adhérents sont des groupes environnementaux et sociaux, d'entreprises de gestion forestière et de distributeurs de produits en bois, travaillant en partenariat pour améliorer la gestion forestière à travers le monde.

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
Régine Ferrandis, Laurent Gannaz,
Hanna Jonsson, Lara Murray,
Fabienne Cordet, Sophie Cuenot,
François Goujon, Paul Contra,
Hervé Villard, Hortense Mainenti-
Merie, Alexandra Lemarchand,
Laura Galliano

PHOTOS

Philippe Royer (couverture),
Pascal Simonin (shooting),
David Machet, John Norris,
Pascal Tournaire, Caroline Houal,
Teresa Kaufman

RÉGIE PUBLICITAIRE

Claire Lamort de Gail
+33 (0) 6 25 46 66 94
claire@grandsespaces.net
Bureau + 33 (0) 4 79 60 42 45

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

FABRICATION

Création Graphique
Annabelle Bard

Imprimerie
Les 2 Ponts - France

ÉDITEUR



Altus Magazine
est une édition
de la société
Grands Espaces

GRANDS Espaces

688 av. des Follaz
73 000 CHAMÉRY
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 0015
ISSN : 1962-297X
Copyright : Grands Espaces
Dépôt légal décembre 2012

Vallée de Chamonix

Réf: Hameau de Prestige

Prix: Nous consulter

Un hameau de 3 chalets exceptionnels dans un cadre boisé privé unique. Considéré comme parmi les plus prestigieux chalets dans la vallée de Chamonix.

A hamlet of 3 exceptional chalets in a unique private woodland setting. Considered amongst the most prestigious chalets in the Chamonix Valley.



Les Bossons

Réf: Foué

Prix: 1.200.000 Euros

Chalet moderne de haut gamme avec 4 chambres et 3 salles de bains bien situé dans un quartier calme.

Quality modern chalet with 4 bedrooms and 3 bathrooms nicely situated in a tranquil area.

Chamonix

Réf: Vourzes

Prix: 1.750.000 Euros

Grand chalet traditionnel de 8 chambres et 8 salles de bains dans un secteur calme et ensoleillé à seulement quelques minutes à pied du centre ville.

Large traditional chalet with 8 ensuite bedrooms in a tranquil, sunny position a few minutes walk to the town centre.



Chamonix centre

Réf: Majestic 7

Prix: 720.000 Euros

Superbe rénovation dans le bâtiment emblématique de Chamonix centre avec 3 chambres et vues panoramiques.

Superb renovation in the iconic building in Chamonix centre with 3 bedrooms and panoramic views.

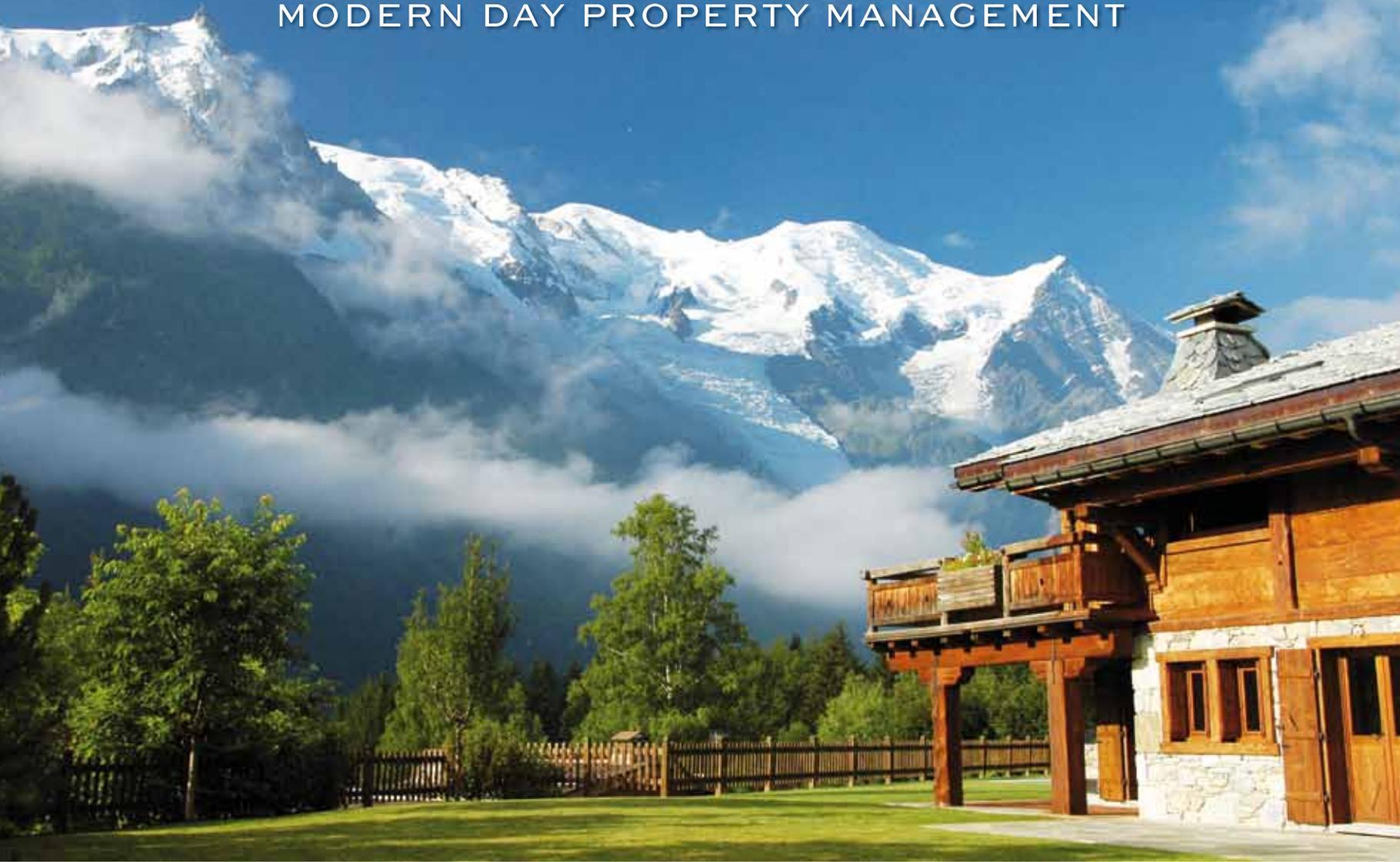


N°11 / HIVER 2013

- 12 **ACTUALITÉ / NEWS**
L'actualité de cet hiver à Chamonix. / *What's new in Chamonix this winter?*
- 24 **SHOPPING / SHOPPING**
Le shopping d'Altus Chamonix. / *Altus Chamonix Shopping.*
- 40 **INSOLITE / MISCELLANEOUS**
À bord de l'automotrice entre Servoz et Vallorcine, Altus a assisté au déneigement de la voie ferrée. Un voyage dans l'enfer blanc au cœur de l'hiver. / *Onboard a powerful vehicle and between Servoz and Vallorcine, Altus followed the snow-clearing of the railway track. A trip into a white inferno at the heart of winter.*
- 48 **SENSATION / SENSATION**
Aux Houches, le guide Christophe André nous initie au ski-joëring, cette glisse scandinave tractée par un cheval. / *At Les Houches, Christophe André gives us a taste for skijoring, the Scandinavian form of skiing where you get pulled along by a horse.*
- 58 **PORTRAIT / PROFILE**
Plongée dans l'univers coloré et vintage de Charlie Adam, le plus décalé dessinateur des Alpes françaises. / *Take a dip into the colourful vintage-style universe of Charlie Adam, the most off-beat graphic artist in the French Alps.*
- 66 **SHOOTING MODE / MODE**
L'album photo des plus belles tenues de l'hiver sélectionnées par Altus. / *The best outfits for this winter season, selected by Altus.*
- 76 **RENCONTRE / MEETING**
Rencontre croisée avec Laurence et Wim Robberse, le couple qui fait battre le pouls de Chamonix à travers ses restaurants et bars. / *Meeting with Laurence and Wim Robberse, a couple who is keeping Chamonix lively with their bars and restaurants.*

JUST SIT BACK, RELAX AND TAKE IN THE VIEWS...

MODERN DAY PROPERTY MANAGEMENT



PANGEA

MODERN DAY PROPERTY MANAGEMENT

“OUR EFFICIENCY AND ATTENTION TO DETAIL ARE
CONSTANTLY COMMENTED ON”

PROPERTY MANAGEMENT • RENTAL • CONCIERGERIE
• RENOVATION & INTERIOR DESIGN

“PANGEA EXCELLE DANS L'ART D'ORGANISER
VOTRE PROPRIÉTÉ AU QUOTIDIEN”

GESTION DE PROPRIÉTÉS • LOCATION • CONCIERGERIE
• RÉNOVATION & AMÉNAGEMENT D'INTÉRIEUR

PANGEA SERVICES • 879 ROUTE DU CHAPEAU • 74400 CHAMONIX MONT BLANC
+33 973 31 33 51 • INFO@PANGEASERVICES.COM • WWW.PANGEASERVICES.COM



82 **EXPÉDITION / EXPEDITION**

Sur les traces de la mythique Haute Route qui relie Chamonix à Zermatt, une semaine pour parcourir le plus prestigieux des raids à ski. / *On the trail of the legendary Haute Route that links Chamonix and Zermatt. One week to complete an illustrious ski hike.*

92 **VOCATION / VOCATION**

À l'école des guides, reportage au cœur de l'ENSA, l'emblématique institution où sont formés les professionnels de la montagne. / *At the mountain guide school. Report from ENSA, the emblematic institution where mountain professionals receive their training.*

100 **TECHNIQUE / PRO TIPS**

Pour skier du bon pied, mettez-vous entre les mains d'un spécialiste du bootfitting, chez Sanglard par exemple ! / *To get more out of your skiing, get a rendez-vous with a bootfitting specialist, for example at Sanglard!*

106 **ÉVÈNEMENT / EVENT**

Le 24 février aura lieu la sixième édition du Run & Skate de Chamonix, une course qui allie ski de fond et course à pied dans la neige. Pour fondus exclusivement ! / *On February 24, the sixth Run & Skate de Chamonix will take place. A race that combines cross-country skiing and trail running through the snow!*

112 **DÉCOUVERTE / DISCOVERY**

S'initier au télémark, cet ancêtre du ski alpin tout droit descendu de Norvège, c'est l'expérience que vous propose Altus. / *Get a feel for telemarking, Alpine skiing's predecessor that came straight from Norway, experience tested by Altus.*

120 **TRADITION / TRADITION**

Ils ne sont plus qu'une poignée à perpétuer cette tradition ambulante, les bouilleurs de cru embaument les pages d'Altus de leurs alcools de fruits. / *There are only a handful of them left in this traditional trade. The travelling distilleries have left a fruity scent of alcohol on the pages of Altus.*

126 **GUIDE / GUIDE**

Le guide des spas, restaurants et bars d'Altus Chamonix. / *Spa, restaurant and bar guide by Altus Chamonix.*

LA RE MI SE

RESTAURANT ARGENTIERE

Francine et Sébastien
VANDENKOORNHUYSE
1124 route d'Argentière
74400 Argentière

Téléphone : 33 (0)4 50 34 06 96
site internet : www.laremise.eu
mail : restaurant@laremise.eu



Francine et Sébastien

sont heureux de vous accueillir dans leur établissement pour déguster une cuisine raffinée dans un cadre sobre et authentique. Belle terrasse face à la chaîne du Mont-blanc.



CONCERTS EN ALTITUDE !

Ambiance festive et conviviale garantie sur les terrasses des restaurants d'altitude de Chamonix ! À chaque domaine, son style musical. À La Chavanne, ambiance « club » face au mont Blanc où un spa vous attend au milieu des pistes pour déguster une coupe de champagne ! Tous les samedis de 12h à 16h La Chavanne vibre au son d'un Dj. Quant aux terrasses de La Bergerie de Planpraz (Brévent), du Rider Café (Grands Montets) et du Charamillon (Domaine de Balme), elles réchauffent aussi les skieurs au tempo des musiciens. Programme disponible dans les offices du tourisme de la vallée de Chamonix et dans les restaurants d'altitude.

Concerts at altitude!

Each area has its own musical style. At La Chavanne there is a 'club' ambiance with a spa in the middle of the slopes, where you can enjoy a glass of champagne! There is also a DJ every Saturday from midday to 4 p.m. La Bergerie de Planpraz terrace (Brévent), the Rider Café (Grand Montets) and the Charamillon (Domaine de Balme), also get the skiers warmed up with some music. A programme is available at the Chamonix Tourist office and in the mountain restaurants.

www.la-chavanne.com
www.lognan-restaurant.com
www.bergerie-restaurant.com
www.charamillon-restaurant.com



DANSEZ AU WHITE HUB !

Une nouvelle discothèque à Chamonix ! Depuis cet été, le White Hub réchauffe les nuits au pied du mont Blanc. 500 m² au cœur de la ville pour user le dance floor jusqu'à l'aube, s'étourdir de musique dans un univers kaléidoscope et goûter un des étonnants cocktails de la plus branchée discothèque de la station. Et pourquoi pas tester un des cours de salsa, rock ou zumba du White Hub ?

Dance at the White Hub!

Since this summer there's a new, 500m² disco in Chamonix! Soak up the music and try one of the cocktails from the most fashionable disco in resort. And why not come along to the White Hub salsa, rock or zumba classes?

Le White Hub, 1 place du Mont-Blanc, Chamonix, www.white-hub.com



VIN SUR VIN

Amateurs de vin, voici une adresse qui ne devrait pas vous laisser indifférents. La cave Vin sur Vin a ouvert ses portes à Chamonix et les sommeliers-conseils ont sélectionné, avec franchise et passion, une carte qui rend hommage à la tradition comme à la modernité, aux grands crus comme aux petits domaines, aux vins d'ici et d'ailleurs. Un endroit dynamique et convivial où l'on prend plaisir à déguster les coups de cœur de la maison et à s'offrir la bouteille qui convient à chaque occasion.

Vin sur Vin

Wine enthusiasts, here is an address that shouldn't leave you cold. The Vin sur Vin cellar has opened in Chamonix. The sommeliers have made a careful selection of wines to compliment both tradition and modernity, from grand crus to small domains both locally produced and from further afield. A place to come along and try the house favourites or buy a bottle.

Vin sur Vin, 75 rue Ravel Le Rouge, Chamonix, 09 80 58 67 02.



DÎNEZ EN SALLE PRIVÉE À LA REMISE !

Goûter à la cuisine chic et raffinée de La Remise est en soi une douce et plaisante expérience. Mais accéder à la créativité des assiettes de Francine Vandenkoornhuysse dans un espace confidentiel et feutré rend le voyage gastronomique encore plus délicieux. Désormais, le restaurant propose, à l'étage, une salle pouvant accueillir jusqu'à 18 convives pour des dîners privés. Un espace totalement repensé, à la décoration en partie réalisée par Les Chalets de Jules, au mobilier signé par l'Atelier Les Racines et aux murs gris sur lesquels s'accrochent les photographies de montagne en noir et blanc des auteurs locaux.

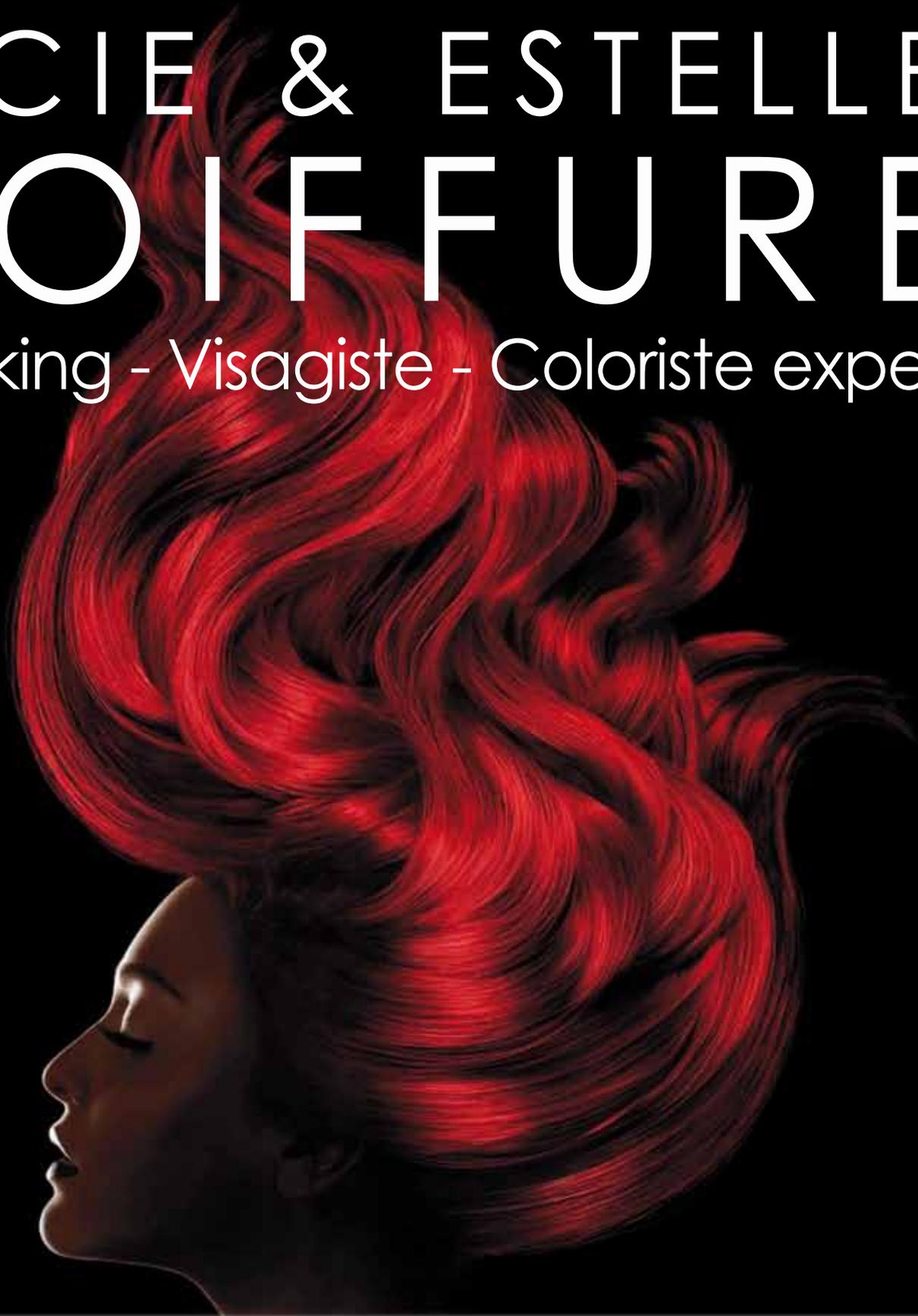
Dine in a private room at La Remise!

Trying the chic and elegant food from La Remise is an enjoyable experience, but getting to try Francine Vandenkoornhuysse's dishes in a private room that can seat up to 18 people, makes the gourmet experience even more delicious. A newly refurbished area with décor by Les Chalets de Jules, furniture from the Atelier Les Racines and black and white photos of the mountains on the walls.

La Remise, 1124 route d'Argentière, Argentière, 04 50 34 06 96.

LUCIE & ESTELLE COIFFURE

Relooking - Visagiste - Coloriste expert



Institut
KÉRASTASE
PARIS

REDKEN
5TH AVENUE NYC

SHU UEMURA
ART OF HAIR.

L'ORÉAL
PROFESSIONNEL

VERNIS
essie

15 rue Whymper - Chamonix - 04 50 53 50 92

www.lucie-estelle.fr



UN CENTRE DE BIEN-ÊTRE À CHAMONIX !

Consciente que 60% des clients de l'hiver sont des non-skieurs, la commune a donné un coup d'accélérateur au vieux projet de création d'un centre de bien-être qui offre une alternative au ski. Implanté au bord du lac de la piscine municipale, ce centre sera géré par l'italien Quadratic, déjà aux manettes des Termes de Pré-Saint-Didier. Le projet de 3 100 m² (investissement 10,5 M€) a été remarqué pour sa belle intégration dans son environnement. L'opérateur de cet espace thermoludique envisage une ouverture au printemps 2014.

A well-being centre in Chamonix!

Aware that 60% of the winter guests don't ski, the commune has re-boosted this old project: the creation of a well-being centre. The centre will be managed by the Italian company, Quadratic. A 10,5 million euro, 3100m² project which has attracted attention due to the nice way it integrates into its surroundings. It is expected to open in spring 2014.



À L'ESF LES ADOS PASSENT EN PRIO !

Le ski sur pistes, tu connais bien? Tu as envie de nouvelles sensations, de découvrir une nouvelle pratique? Du freeride, du freestyle? Rejoins les moniteurs des ESF de la vallée de Chamonix sur des stages adaptés. Encadré par des professionnels, tu pourras skier dans la «peuf», apprendre à réaliser des figures ou perfectionner tes tricks. Et tout ça en sécurité! Plusieurs stages sont proposés, tel le Cham'Backcountry (dès 12 ans) pour aller rider dans les meilleurs spots de la vallée et apprendre à utiliser les éléments naturels pour «s'envoyer en l'air». Ou le Cham'Freestyle (dès 8 ans), pour débutant ou expérimenté. Aux côtés de nos moniteurs spécialistes en la matière, c'est LE stage qu'il te faut pour apprendre ou t'améliorer dans cette pratique.

At the ESF teenagers pass on priority!

You want to try something new? Freeride, freestyle? Join the ESF instructors in Chamonix for some special courses. Run by professionals, you can ski some 'powpow', learn to do jumps and perfect tricks. Several courses are available such as: Cham'Backcountry (from 12 yrs) – ride in some of the best spots in the valley and learn to use the natural elements to get some big air, or the Cham'Freestyle (from 8yrs) - for beginners to the experienced.

Informations et réservation: ESF Chamonix, 04 50 53 22 57;
ESF Argentière 04 50 54 00 12; ESF Les Houches 04 50 54 48 79.



ET SI L'ON SE LAISSAIT GLISSER À COURMAYEUR?

Domage d'ignorer la station de l'autre versant du mont Blanc, d'autant que son opérateur, Courmayeur Mont-Blanc Funivie, a procédé à un plan de modernisation important visant à la fois à répondre aux standards requis pour une grande station et à donner une nouvelle image de Courmayeur. Le domaine skiable a livré ses dernières réalisations – un nouveau télésiège, un nouveau snowpark, des travaux sur les pistes, nouvelles cabines, Wi-fi en libre accès sur le domaine... – avec l'ambition de conjuguer modernité et tradition, de respecter l'environnement et de générer un impact visuel le plus discret possible. Apéro et dîner sur les pistes à Plan Chécrouit, jusqu'à minuit. Du 19 au 25 janvier 2013, la station accueille une étape du Freeride World Tour, l'occasion de passer le tunnel!

And what if we went for a ski in Courmayeur?

Courmayeur's operator, Funivie, has processed a plan to modernise the resort over 5 years. With help from a designer the latest modifications include: chairlifts, snowpark, work to the slopes, new huts, free wifi over the entire domain... From 19th to 25th January 2013 the resort will be hosting a stage in the Freeride World Tour – a good opportunity to head through the tunnel!



À CHAMONIX, LE SKI, MAIS PAS QUE...

Une nouveauté cet hiver: si vous achetez un forfait MONT-BLANC Unlimited 3 à 21 jours, vous pourrez bénéficier avec votre forfait et sans coût supplémentaire, d'un accès à l'espace forme (piscine), au centre sportif, à la patinoire, mais aussi au musée Alpin et à l'espace Tairraz de Chamonix... Une opportunité sympathique pour une pause dans la semaine ou un après-ski détente.

Chamonix means skiing, but not only...

New this winter, if you buy a 3-12 day Mont-Blanc Unlimited ski pass you can benefit, at no extra cost, from the Espace Forme (pool), Sports Centre, Ice-rink, the Alpine Museum and the Chamonix Espace Tairraz...

Informations : compagniedumontblanc.fr

DANS LES PLUS BEAUX DOMAINES SKIABLES
IL Y A TOUJOURS UN HÔTEL

TEMMOS

◆ CHAMONIX MONT-BLANC LES 3 VALLÉES PARADISKI ESPACE KILLY ◆



REDÉCOUVREZ LA MONTAGNE

AN
L'AIGLE DES NEIGES
Val d'Isère

Br
LES BRUYÈRES
Les Menuires

T
LE GOLF
Anc. 18XX

A
LES AIGLONS
Chamonix Mont-Blanc

M
LE MORGANE
Chamonix Mont-Blanc



OUVERTURE D'UNE BOUTIQUE TIMBERLAND

Depuis cet été, la marque aux matières et couleurs naturelles a pignon sur rue à Chamonix. Dans un décor affirmant sa démarche de développement durable – mobilier recyclé, parquet naturel, vieux bois... – Timberland propose en la capitale du mont Blanc une très large représentation de ses gammes : vêtements, chaussures et accessoires pour homme, femme et enfant allant de la chaussure cousue main à la basket de trek. Le très haut de gamme cohabite ici avec les collections « performance » et les séries limitées nées de l'imagination de talentueux créateurs. Marque américaine oblige, Timberland chausse les hommes jusqu'à la pointure 50 et les habille du S au XXXL !

A Timberland shop opens

Since this summer Timberland has been in Chamonix. The shop interior reflects the brand's commitment to sustainable development: recycled furniture, natural floorboards, old wood... This boutique has a large selection from the Timberland range: clothes, shoes and accessories for men, women and children.

Timberland,
98 avenue Michel Croz, Chamonix,
04 50 18 87 10.

MOUNTAIN BASE

L'agence immobilière Mountain Base s'est récemment associée avec l'un des spécialistes de l'immobilier, Knight Frank International. Une association internationale qui permet à Mountain Base d'offrir désormais à ses clients, en sus de son propre réseau, un accès aux fichiers de l'une des plus grandes agences mondiales, qui possède 207 bureaux dans 43 pays à travers 6 continents ! Implantée depuis neuf ans à Chamonix, Mountain Base est dirigée par deux professionnels anglais de l'immobilier à la solide expérience, Andy Symington et Matt Edelsten qui sauront vous conseiller et vous accompagner dans vos projets de vente ou d'acquisition.

Mountain Base, new international association

Real estate agency Mountain Base have recently announced a new association with Knight Frank International. As part of their network, Mountain Base now gives clients access to the largest privately owned property agency in the world, with 207 offices in 43 countries across 6 continents. Into their 9th year in Chamonix, Mountain Base is run by UK property professionals Andy Symington and Matt Edelsten, who have over 35 years experience in the property industry between them. With an established rental business too, Mountain Base can provide all round advice for buyers and sellers alike.

Mountain Base,
France +33 (0)4 50 91 78 41,
UK +44 (0)20 7099 5727,
www.mountain-base.com

PANGEA, LA GESTION DE VOTRE PROPRIÉTÉ EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Gérer sa résidence secondaire à distance et la maintenir en état est toujours un défi. Fort de ce constat, Pangea, société de gestion de propriétés à Chamonix vous propose une gamme de services qui vous garantit une tranquillité d'esprit. Pangea vous soulage dans la gestion globale de votre bien et vous accompagne dans toutes vos démarches qu'il s'agisse de services de conciergerie, de rénovation, d'agencement d'intérieur ou encore de gestion locative. Une équipe dédiée vous conseille et vous guide dans chaque domaine d'expertise.

Pangea, worry-free property management

Looking after a holiday home from a distance is always tricky. Pangea offers all-round property management, accompanying you in all your needs: concierge, renovation, interior design or even rental management. A dedicated team is on hand to give advice and help in each area of expertise.

Pangea 09 73 31 33 51,
www.pangeaservices.com,
info@pangeaservices.com

VANIPAUL IMMOBILIER, UN GROUPE À TROIS FACETTES

Spécialisé dans l'immobilier de luxe à Chamonix, le groupe s'est structuré autour de trois activités : la transaction de biens haut de gamme ; l'architecture, le design et la rénovation ; la promotion de biens immobiliers de prestige. Sa réussite, confortée par un nombre important de réalisations, lui permet d'offrir à sa clientèle exigeante, des projets exclusivement « à la carte », en s'appuyant sur une maîtrise indéniable quant aux choix des matériaux et équipements haut de gamme, et sur un partenariat très ciblé avec les grands noms de l'ameublement et de la décoration d'intérieur. Sa particularité dans la recherche de l'excellence fait de Vanipaul un professionnel d'exception à Chamonix.

Vanipaul Immobilier: a business with three components

Specialist of luxury real estate in Chamonix, this company is organised around three activities: the sales of top-of-the-range properties; architecture, design and renovation; the promotion of luxury-end properties. Several major projects confirm the company's success. It has an undeniable know-how along with useful contacts and partnerships, meaning it can offer its demanding clientele exclusive 'à la carte' projects. Its unique pursuit of excellence makes Vanipaul an exceptional business in Chamonix.

Vanipaul Immobilier,
2 quai d'Arve, Chamonix,
04 50 53 64 70, www.vanipaul.com



Park Hôtel Suisse & Spa

CHAMONIX MONT BLANC



WWW.PAYOT.FR

SPA SERENITY

à Chamonix sur la terrasse du 6^e étage

Massages soins beauté
visage et corps

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



WWW.CHAMONIX-PARK-HOTEL.COM

2 saunas - 1 hammam

1 Jacuzzi (nouveau)

Piscine extérieure chauffée

face au Mont Blanc

Tél. : 04 50 53 07 58

12/cmh13

DELUXE - TRANSFERS .COM



Luxury chauffeured transport tailored to your personal or corporate requirements.
Any destination, any distance, locally and internationally.



Transport luxueux avec chauffeur qui saura répondre à vos besoins.
Toutes destinations, toutes distances.

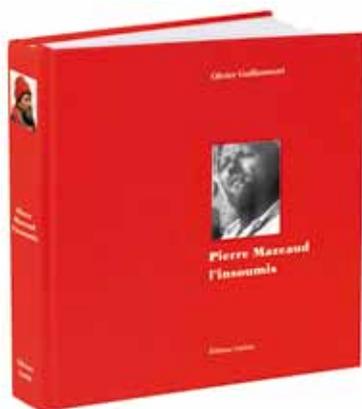


www.deluxe-transfers.com

Email: info@deluxe-transfers.com

Office: +33 (0) 6 32 50 58 02

Mobile: +33 (0) 6 79 01 46 02



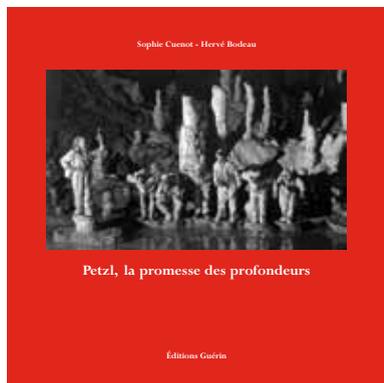
MONTAGNE ET POLITIQUE, LE DESTIN DE PIERRE MAZEAUD

Héros de l'alpinisme, grand personnage politique, *Pierre Mazeaud, l'insoumis*, retrace le parcours hors norme de celui qui fut à la fois le premier Français sur le toit du monde et le président du Conseil constitutionnel. Olivier Guillaumont émaille son ouvrage richement illustré d'une série d'entretiens et de correspondance avec l'homme d'État. Une biographie qui brosse le portrait d'une des grandes personnalités du siècle dernier.

Mountain and politics; the destiny of Pierre Mazeaud

Mountaineering hero, important political personality, the rebellious Pierre Mazeaud took an unusual route. He was not only the first Frenchman to climb Everest but also the president of the French Constitutional Council. A biography that depicts the portrait of one of the biggest personalities of the last century - by Olivier Guillaumont.

Pierre Mazeaud, l'insoumis, Olivier Guillaumont, éd. Guérin, 328 p., 56 €.



PETZL, GÉO TROUVETOU DE LA MONTAGNE

L'histoire de la montagne retient les noms des champions de la verticalité et la liste de leurs exploits. Les outils qui leur ont permis de signer ces prouesses sont plus rarement mis en lumière. Depuis plus de quarante ans, l'entreprise Petzl accompagne ce mouvement. De la lampe frontale à l'assureur Grigri, en passant par les fixations de ski, les harnais ou les piolets, l'histoire de Petzl est une succession d'inventions. Racontée comme un roman, c'est aussi la saga d'une famille partie de rien pour construire une marque à la renommée mondiale que donnent à lire Sophie Cuenot, journaliste montagne et Hervé Bodeau homme de communication de la marque.

Petzl, the eccentric inventor of the mountains
The history of the mountain remembers the champions and lists their exploits. Yet the tools used to allow them to achieve such feats are less frequently brought to light. Petzl has been the supplier of headlamps and Grigri belay devices, as well as ski bindings, harnesses and ice-axes. With a succession of inventions, the Petzl story tells of a family saga that resulted in a world renowned brand. Story presented by mountain journalist Sophie Cuenot and Hervé Bodeau, Petzl's communications manager.

Petzl, la promesse des profondeurs, Sophie Cuenot et Hervé Bodeau, éd. Guérin, 280 p., 35 €.



LA BIBLE DU SKI EXTRÊME

Il fallait le talent de Dominique Potard, auteur du fameux *Port de la Mer de Glace* et lui-même pionnier du ski extrême pour écrire la « bible » du grand ski, raconter avec sa verve et son humour, l'Histoire, la grande, de cette pratique; les aventures, les polémiques, les rêves les plus fous des skieurs de grandes parois. Dans *Skieurs du ciel*, il nous entraîne dans un tour du monde des montagnes, des pentes, et des passions les plus brûlantes. Dans ce récit du ski sauvage, on croise tout le gratin des skieurs de pentes raides, Patrick Vallençant et Anselme Baud, Jean-Marc Boivin et Pierre Tardivel, Pierre-André Rhem, Jérôme Ruby et Sam Beaugey...

An extreme skiing bible

The talented author of the famous *Port de la Mer de Glace*, and pioneer of extreme skiing, Dominique Potard has written a ski 'bible'. *Skieurs du Ciel* takes us on a world tour of mountains, slopes and the most blazing passions, introducing the best extreme skiers: Patrick Vallençant and Anselme Baud, Jean-Marc Boivin and Pierre Tardivel, Pierre-André Rhem, Jérôme Ruby and Sam Beaugey...

Skieurs du ciel, Dominique Potard, Éd. Guérin, 300 p., 56 €.

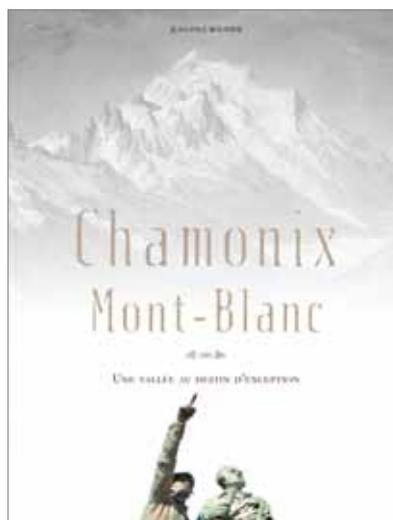


DANS LES SALONS DE L'ALBERT 1^{ER} ...

De décembre 2012 à mai 2013, les salons du Hameau Albert 1^{er} accueillent l'exposition photographique signée Didier Lafond « Sur la route de Jackson ». Cinéaste et photographe, Didier Lafond voyage uniquement avec son Lumix® numérique, toujours prêt à saisir un instant de vie. Il va à l'essentiel. C'est l'œil qui fait la photo, seule l'émotion compte. Cette exposition est l'occasion de découvrir les images de cet artiste chamoniard dont le nom est surtout associé au cultissime premier film de glisse *Apocalypse Snow* (1984), dont il fut le réalisateur.

In the Albert 1^{er} lounges...

From December 2012 to May 2013, the Hameau Albert 1^{er} lounges will be hosting a photo exhibition by Didier Lafond called 'Sur la route de Jackson'. Film director and photographer, Lafond only travels with his digital Lumix® - always ready to capture a moment. An opportunity to discover this Chamoniard who is particularly known for directing the cult film: *Apocalypse Snow* (1984).



BEAU LIVRE

Voilà un ouvrage de passionné, particulièrement original et complet dans sa façon d'aborder l'histoire de Chamonix. L'auteur, Jean-Paul Roudier, journaliste de son état, retrace les grandes évolutions et mutations de Chamonix – conquête des sommets, explosion touristique, premiers JO, avènement du train... – en les situant dans leurs contextes géographique et climatique. Une vision inédite qui permet d'appréhender Chamonix d'hier, d'aujourd'hui et de demain par le prisme singulier de l'environnement et du développement durable.

Coffee table book

An original and full history of Chamonix. The author, journalist Jean-Paul Roudier, traces the major developments and transformations in Chamonix: the conquering of summits, tourist explosion, first Olympics, the arrival of the train...viewing them within their geographic and climatic contexts.

Chamonix Mont-Blanc, Une vallée au destin d'exception, Jean-Paul Roudier, éd. du Signe, 244 p.

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808

Thomas Henriot



MAISON FONDÉE À REIMS FRANCE
1808

CHAMPAGNE
HENRIOT
BLANC DE BLANCS

75cl

ÉLABORÉ PAR HENRIOT - REIMS - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

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



WHITE HUB

CHAMONIX



Nightclub / DJ-Music Live

I Ouvert tous les jours
de 23h00 à 7h00

www.white-hub.com

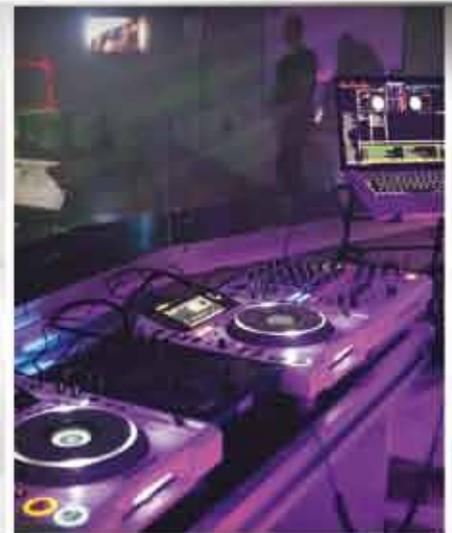
facebook.com/WhiteHub

1, place du Mont-Blanc
74400 Chamonix

info@white-hub.com

youtube.com/WhiteHubTV

The place to be in Chamonix !



Située au Numéro 1 de la mythique place du Mont Blanc, dans les entrailles de l'hôtel Alpina, la sulfureuse Discothèque, dont le projet tenait en haleine Chamonix depuis des années, fait maintenant danser la Vallée. L'association du savoir-faire des quatre associés a permis de créer LE lieu festif et chaleureux de Chamonix, là où les hôtes de la vallée rencontreront les autochtones....

Un décor immaculé de blanc, une constellation de LED, un bar long comme une piste de slalom (47m), l'éclectisme des styles musicaux permettront à tous les styles de clubbers et à toutes les générations de prolonger les nuits de cet été dans un hiver plein d'innovations et de surprises.

On vous attend pour des nuits de folie, let s' dance...."

"Held in our dreams but now live reality at the legendary No.1 place du Mont Blanc, within the bowels of the Hotel Alpina the mysterious seductive nightclub that we've all been waiting for.

Four partners and combined expertise created THE place to party in Chamonix and welcome you with open arms.

Virgin white is our setting, a mix of blazing LED colours and a never ending 47m bar full of toys and tricks.

Our DJ's bring together people of all ages and cultures with their eclectic mix of beats and rhymes that continue into the night.

We're ready, are you?"



MONT-BLANC
Unlimited

Aiguille du Midi
Vertical Lab

Le Train du Monteverve –
Mer de Glace

à Chamonix

UN PASS COMME NULLE PART AILLEURS...

Le **MONT-BLANC Unlimited** confirme s'il en était besoin son statut de pass pour tout voir, tout tester et tout visiter en illimité sur les domaines de la Compagnie du Mont-Blanc en vallée de Chamonix... Avec des nouveautés et des animations à ne surtout pas manquer, il devient l'outil incontournable d'un séjour réussi, adapté aux attentes de chacun... **JUGEZ PLUTÔT...**



LE MONT-BLANC Unlimited, UN CONCENTRÉ DE BONS PLANS ET D'OPPORTUNITÉS, À CONSOMMER SANS MODÉRATION POUR UN SÉJOUR COMPLET, RÉUSSI ET RICHE EN AVENTURES INOUBLIABLES, ...



VOUS ÊTES SKIEURS OU SNOWBOARDERS...

Et si vous testiez le **big airbag**, le matelas qui permet les sauts les plus fous depuis l'année dernière sur le site du Brévent... Pourquoi ne pas aussi "tâter du piquet" dans le **stade de slalom permanent filmé et chronométré** sur le site de Balme. Une autre expérience à tenter, **la piste de vitesse** à la Flégère pour une vraie montée d'adrénaline et un record à battre. Enfin, n'oubliez pas aussi l'**incontournable snowpark** des Grands Montets et ses nouveaux modules, sans oublier de participer, pour les moins de 15 ans, au challenge Top10 Rider organisé sur ce même snowpark par la Fédération Française de Ski !

AMATEURS DE DÉCOUVERTES ET D'INSOLITE

Vous êtes visiteurs ou vous souhaitez faire une pause dans votre semaine de ski... Il vous faut absolument monter à l'**Aiguille du Midi** : Nouveaux lieux, nouvelles ambiances, nouvelles émotions... et nouveau confort... L'univers de la haute montagne vous tend les bras. Visitez le **Vertical Lab**, espace muséographique sur l'alpinisme de pointe,

contemplez bien à l'abri le plus beaux des panoramas sur les "3 Monts" (Mont-Blanc du Tacul, Mont Maudit et Mont-Blanc), imprégnez-vous de l'épopée fabuleuse de la construction de ce téléphérique dans l'Espace Attente... Tout un monde à vivre...

Changement de lieu, changement d'ambiance, voyagez en train à crémaillère vers le site du **Monteverve - Mer de Glace**, le site qui s'impose en véritable témoin vivant des évolutions climatiques actuelles et qui vous permettra dans son "**Glaciorium**", espace ludique et interactif, de mieux comprendre la naissance, la vie et l'avenir de nos glaciers. Que sera la mer de Glace demain ? A vous de le découvrir...

Concluez par un voyage dans le **Tramway du Mont-Blanc**, le charme d'antan, une autre ambiance, d'autres paysages, d'autres versants, d'autres glaciers... Une parenthèse de calme et de sérénité...

LE MONT-BLANC Unlimited c'est aussi l'occasion de traverser les frontières et d'aller goûter aux pistes de notre voisin italien la **station de Courmayeur**, ou de notre partenaire suisse, la **station de Verbier - 4 vallées***...



Plus d'infos : compagniedumontblanc.com
 Tel. +33 (0)4 50 53 22 75
 Application iPhone, iPad et Android



A pass such as you'll find nowhere else...

If it needed to, the **MONT-BLANC Unlimited** has confirmed its position as the see everything, try everything and visit everything pass without limit in the Compagnie du Mont-Blanc's areas in the Chamonix Valley.... With some new features and activities that really are not to be missed, it has become the essential tool for a successful holiday that will meet everyone's expectations ...

IT'S BEST THAT YOU MAKE UP YOUR OWN MIND ...

WHETHER YOU'RE SKIERS OR SNOWBOARDERS....

How about trying the **big airbag**, the mattress that has let you jump higher since last year in the Brévent area... Why not also «test the gates» in the **permanent slalom stadium filmed and timed** in the Balme area. Another experience to try is the **speed piste** in la Flégère for a real adrenalin rush and a record to beat. Lastly, don't forget the **unmissable Grands Montets snowpark** and its new obstacles, and don't let the under-15's forget to join in the Top10 Rider challenge organized in this very snowpark by the Fédération Française de Ski!

Whether you're visiting or you want to take a break in your week's skiing ...

IF YOU LOVE EXPLORING AND NEW EXPERIENCES,

you absolutely must go up to the **Aiguille du Midi**: New premises, new styles, new sensations ... and new comfort.... The world of the high mountains opens its arms to you. Visit the **Vertical Lab**, a museum of the latest in mountaineering, sheltered from the weather, you can enjoy the finest views over the « 3 Peaks » (Mont-Blanc du Tacul, Mont Maudit and Mont-Blanc), immerse yourself in the fabulous history of the structure and the cable car, an unequalled technical and human achievement. ... a whole world to experience...



THE MONT-BLANC Unlimited, A DISTILLATION OF GOOD DEALS AND OPPORTUNITIES, TO BE CONSUMED WITHOUT MODERATION FOR A COMPLETE HOLIDAY, SUCCESSFUL AND WITH A WEALTH OF UNFORGETTABLE ADVENTURES...



Don't miss the trip on the **rack railway to Montenvers** - Mer de Glace either. The attraction has established itself as a living testament to current climatic developments and where, in the « **Glaciorium** », an entertaining and interactive space, you will gain a better understanding of the life and the future of our glaciers. What will become of the Mer de Glace tomorrow? It's up to you to find out ...

Finish with a ride on the **Mont-Blanc Tramway**, the charm of a bygone age, another style, other landscapes, other slopes, and other glaciers ... a peaceful and serene diversion ...

THE MONT-BLANC Unlimited also provides an opportunity to cross the border and get a taste of the pistes in our neighbouring Italian **resort of Courmayeur**, or those of our Swiss partner, **the resort of Verbier - 4 valleys*** ...

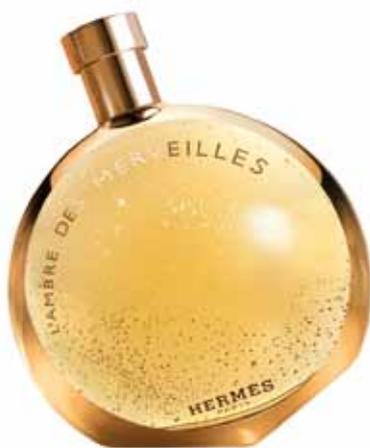
*Pass from 6 to 21 days



DUVILLARD

Avec le modèle Nadia, vous porterez une veste en cuir naturel aux lignes évoquant la doudoune.
Nadia: leather down jacket.

Chez Sanglard Sport, place du Mont-Blanc.



HERMÈS

Parfum l'Ambre des Merveilles est un concentré de mystère et merveilleux. Chaleureux et sensuel. L'Ambre des Merveilles fragrance is mysterious and sublime, warm and sensuous.

Parfumerie du Mont-Blanc, rue Vallot.



FONTENAY

Montre en céramique blanche ou noire, elle deviendra l'accessoire indispensable. Black or white ceramic watch; it will be the must-have accessory. Carat Jewellers.

Bijouterie SV Carat, rue Vallot.

Pour le plaisir
Pamper yourself



ODLO

Pantalon de randonnée Titanium développé dans une matière stretch très résistante. Il vous apportera un grand confort même lors de randonnées intensives. Titanium touring trousers made in a durable stretch textile. Very comfortable, even during long treks.

Place Balmat.



HENRIOT

Un Blanc de Blancs classique, riche, avec des notes grillées. Un vin bien ciselé, à boire jusqu'en 2020.

A classic, rich Blanc de Blanc with wafts of toast. A pronounced wine that can be kept until 2020. This Blanc de blanc champagne is served at the maison Carrier.

Le champagne Blanc de Blancs est servi à la maison Carrier.



LANGE

La XT 130 est une chaussure alpine de haute performance, elle possède en plus la technologie Power V-Lock qui permet de marcher en débloquant le collier. The XT 130 is a high performance ski boot with Power V-Lock technology for an excellent hiking range-of-motion.



ARPIN

Place à la détente avec l'Alpillow, coussin pouf aux formes généreuses et confortables, imaginé par l'architecte-designer Christophe R. Lapergue. Relax with the Alpillow: a large, comfortable cushion designed by Architect-Designer, Christophe R. Lapergue.

Boutiques Arpin : Chamonix (rue des Moulins), Lyon, Sées Saint Bernard et liste des décorateurs-conseils sur www.arpin.eu



COLUMBIA

La veste Winter Blur est conçue pour une mobilité optimale lors des activités sportives tout en vous gardant bien au chaud et au sec. The Winter Blur jacket; designed for ultimate mobility during aerobic activities as well as keeping you warm and dry.

Rue du Dr Paccard.

Le Salon

Chamonix - Melbourne
www.lesalonchamonix.com

SALON DE COIFFURE

13, Rue du Lyret
04 50 53 17 75

INSTITUT DE BEAUTE

13, Rue du Lyret
04 50 55 92 75

BAR À BRUSHING & MANUCURE

211 Avenue Michel Croz
09 51 95 68 66



Great Lengths

SLA

Bb.
Bumble & bumble

Schwarzkopf
PROFESSIONAL

O.P.I

YON
KA
PARIS



BENETTON

Duffle-coat en mélange tissu et laine avec capuche. Wool blend duffle-coat with hood.

Rue Vallot.



LAFUMA

La veste Solden Jacket, ici en version femme, est une veste chaude et imperméable grâce à sa membrane Gore-Tex®. This women's Solden Jacket is warm and water-proof, thanks to its Gore-Tex® membrane.

Rue du Dr Paccard.



CNDG

Il est rare de voir un collier de tourmalines roses auxquelles on prête des vertus très positives. Il n'y a qu'au Comptoir National de Géologie que l'on peut trouver de tels objets. It is rare to find a pink tourmaline necklace. This gemstone is said to have beneficial properties. Only at the Comptoir National de Géologie can you find such gifts.

Rue Vallot.

Rouge passion



ODLO

La veste doudoune Intense est incomparable en termes de confort. Elle sera la partenaire idéale pour la pratique du ski de piste ou lors de randonnées par grands froids. The Intense down jacket is unrivalled in terms of comfort. Perfect for skiing or walking in very cold weather.

Place Balmat.



BUNGALOW GRAPHICS

Les créations de Charlie Adam. Plateau en bois de qualité suédoise plein de fantaisie, « La Benne ». Charlie Adam design. A fun, Swedish-made wooden tray - "The Cable Car".

Rue Michel Croz.

RED PASSION



THERMES DE PRE ST DIDIER

Une nouveauté liée au monde de ski, la première crème 2 en 1 (solaire et lip balm spf 30) des moniteurs de ski de la Vallée d'Aoste. Les Thermes de Pre St Didier introduce a new product for the ski world: the first Vallée d'Aoste ski instructor 2 in 1 (sun and lip cream spf 30).

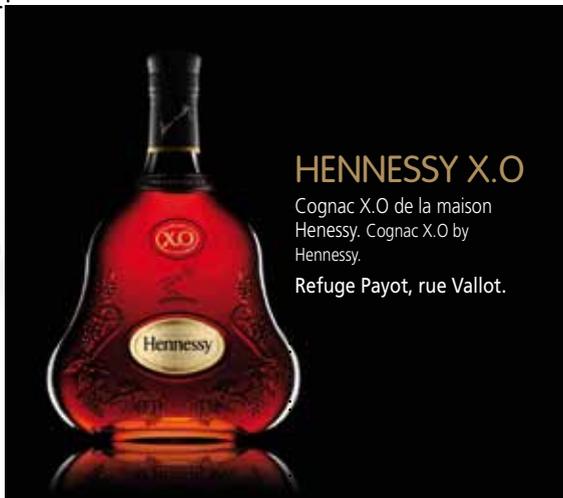
Courmayeur.



BEHEYT

Des cabochons et des pierres multicolores, les bagues de la collection « One More » se porteront seules ou ensemble. Multi-coloured cabochons and stones; the rings from the "One More" collection can be worn alone or together.

Bijouterie SV Carat, rue Vallot.



HENNESSY X.O

Cognac X.O de la maison Hennessy. Cognac X.O by Hennessy.

Refuge Payot, rue Vallot.



KERASTASE

Le soin Fusio Dose fait partie de la nouvelle génération. Il transforme instantanément vos cheveux pour un résultat sur mesure. Fusio Dose treatment is part of the new generation. It instantly transforms your hair for made-to-measure results.

Lucie et Estelle Coiffure, rue Whympfer.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



SV Carat

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



MICHEL
HERBELIN
MONTRES DE LUXE FRANÇAISES

Peu importe l'heure,
seule compte la magie de l'instant

BEHEYT
jewels

GAREL
PARIS

Clio
blue
PARIS

KENZO
PARIS

ULTIMATE
CERAMIC

SEIKO

ZADIG & VOLTAIRE

MICHEL
HERBELIN

PAUL & JOE®

Thomas Sabo

cacharel

RODANIA

Freelook

ice
watch



COLMAR

Fournisseur officiel de la Fédération française de Ski alpin depuis 2011, Colmar met son expérience au profit du grand public. Official suppliers to the French Alpine Ski Federations since 2011, and now everyone can enjoy Colmar's experience. Rue Vallot.



GEMMI

Manteau doublé en fourrure. Fur-lined coat. Ogier Sports. Ogier Sports, rue des Moulins.



SHU UEMURA

L'huile de camélia symbolisait pour les geishas l'absolue beauté du cheveu ; offrez-vous la même cure de brillance lissante et émolliente avec la crème pour les cheveux Essence Absolue. Camelia Oil symbolised absolute beauty of the hair to geishas. Treat yourself to the same sumptuous shine and nutrition with the Essence Absolue hair cream. Lucie et Estelle Coiffure, rue Whympier.

CHIC & NATURE
CHIC AND NATURAL



SOREL

La laine confortable et résistante à la pluie et aux taches a des pouvoirs thermorégulateurs naturels pour garder vos pieds au chaud lorsque la température dégringole. Wool that is both comfortable and water and stain resistant, with natural temperature regulation qualities to keep feet warm when temperatures drop.



CONGA WONGA

Casque audio Conga Wanna Go Camping, édition limitée. Il est muni du hand free pour répondre à vos appels tout en écoutant votre musique. Limited edition Conga Wanna Go Camping Headphones with a hands free system. WESC, rue du Dr Paccard.



BOLLINGER

La cuvée de prestige de Bollinger, élaborée seulement lorsqu'une vendange atteint un équilibre parfait : c'est l'interprétation par Bollinger d'une année exceptionnelle. La grande année. Bollinger's prestige vintage: only created when a grape harvest achieves a perfect balance. It's Bollinger's interpretation of a great year.

ChaChaCha, avenue Ravel Le Rouge.



ARPIN

Nomade, l'Alpillow vous accompagnera dedans comme dehors, pour les moments de détente et de paresse. Un objet intemporel et durable. The nomad Alpillow can accompany you inside and outdoors during moments of relaxation. Timeless and long-lasting.

Boutiques Arpin: Chamonix (rue des Moulins), Lyon, Sées Saint Bernard et liste des décorateurs-conseils sur www.arpin.eu



NATURELLE D'ORIENT

Coffret composé d'un lait démaquillant, d'une crème de jour et d'un gel exfoliant. Gamme à l'huile d'Argan de chez Naturelle d'Orient. Gift box made up of cleansing milk, a day cream, and an exfoliating gel. The Argan Oil range, Naturelle d'Orient.

Deep Nature Hotel Resort & Spa. Chamonix.



GUERLAIN

Réparation lift intense. Les produits Abeille Royale comptent parmi les meilleurs cicatrisants naturels au monde. Nuit après nuit, la peau retrouve une apparence plus jeune. Intensive firming lift. Bee products of Abeille Royale are considered to have amongst the best natural healing powers. Night after night skin will gain a more youthful appearance. Parfumerie du Mont-Blanc, rue Vallot.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

NUIT ÉTOILÉE



ANNICK GOUTAL
PARIS

Parfumerie du Mont-Blanc

Zone Piétonne - Chamonix - Tél. 04 50 53 12 61



COMPTOIR NATIONAL DE GÉOLOGIE

Une crème qui utilise les richesses et les bienfaits de la terre de montagne pour aider notre peau à lutter contre les agressions naturelles. A cream that uses the richness and goodness of mountain minerals to help our skin fight natural aggressions.

Rue Vallot.



BENETTON

Robe en maille près du corps, le buste se prolonge par un grand col châle. Body-hugging, knitted dress; the bust is lengthened by a broad shawl collar.

Rue Vallot.



SUN VALLEY

La Doudoune Lumyn est un modèle femme à la coupe ajustée. Elle est LE vêtement indispensable pour être au chaud dans un confort digne d'une couette ! Lumyn, woman's down jacket with a silhouette cut. It's THE item to keep you as 'snug as a bug in a rug'!

Rue Michel Croz.

WHITE DOCTOR

Modèle FT8. Le ski le plus typé piste dans la gamme White Doctor, qui reste suffisamment polyvalent pour les bons jours. Décor volontairement sobre et intemporel. FT8 model. The ski that leans most towards piste skiing in the White Doctor range; but versatile enough for the great days. A deliberately sober and timeless design.

*Tout en douceur
In Comfort*



COLMAR

Pour votre confort, les tenues Colmar bénéficient de l'appui des équipes de France de Ski alpin depuis 2011. Une technologie professionnelle pour le grand public. Outfits supported by the French Alpine ski teams since 2011. Professional technology for everyone.

Rue Vallot



COLUMBIA

Sous pull « base Layer Midweight Long Sleeve », près du corps, très respirant, pour un confort optimal. The 'Baselayer Midweight Long Sleeve' top has a close-fit and is very breathable, providing optimum comfort.

Rue du Dr Paccard.

SCOTT

Conçu pour le véritable alpiniste, ce nouveau pantalon Explorair en Gore-Tex® Pro Shell est solide, résistant et  legant. Made for true mountaineers, the new Gore-Tex® Pro Shell Explorair pants are strong, durable and elegant.

Chez Ravanel & Co, place du Mont-Blanc.



TIMBERLAND

Bottes Earthkeepers® Alpine. Sont lac es, le cuir est traité pour les rendre imperm rables. Alpine Earthkeepers® lace-up boots. The leather has been treated to make them waterproof.

Rue Michel Croz.

V LKL

Le ski Chiara satisfera les exigences des skieuses. Sa nouvelle technologie le rend plus léger et plus stable, pour que le rêve devienne réalité. The Chiara ski meets the needs of skiers. Its new technology makes it even lighter and more stable making the dream become reality.

UNITED COLORS
OF BENETTON.

HOMME
FEMME



ENFANT
0 À 14 ANS

S I S L E Y



173 rue Joseph Vallot
74400 Chamonix
04 50 47 27 69

Annemasse
6 rue du Commerce
04 50 75 30 05

Megève
167 rue Charles Feige
04 50 90 42 13

Aix les Bains
11 place Carnot
04 79 35 12 98

Sisley / Annemasse
5 avenue Pasteur
04 50 38 99 20



TIMBERLAND

La parka Mt. Washington a tout ce qu'il faut pour affronter les climats les plus sévères : structure imperméable, isolation en duvet. The Mr Washington parka has all the qualities needed to cope with extreme weather conditions: waterproof and filled with goose-down.

Rue Michel Croz.



SCOTT

Portée seule au printemps, cette veste Aztec en Gore-Tex® Paclite® est légère, élastique, imperméable et respirante. The Gore-Tex® Paclite® Aztec jacket is a spring jacket which is lightweight, elastic, waterproof and breathable.

Ravanel & Co, galerie Alpina.



DEGRÉ 7

Ce blouson Remy, pour enfants, combine un look sobre et le meilleur de la technique. Une valeur sûre. The Remy coat combines a sober look with the best technical details. An absolute must.

Sanglard Sport, place du Mont-Blanc.

AU CHAUD!

NICE AND COSY!



MILLET

Le pantalon femme LD Cooper est un typé freeride, parfait pour compléter la gamme des protections Free Ski Lady. The women's freeride LD Cooper pants are perfect as part of the Free Ski Lady protection range.

Rue du Dr Paccard.



BUMBLE AND BUMBLE

Cette association régénérante d'huiles nourrissantes se fond dans les cheveux pour les laisser aussi doux qu'une plume, et éclatants de brillance. Les frisottis disparaissent. This transformative blend of nourishing oils vanishes into hair, leaving a smooth feather soft feel and a trace of shine. Flyaways disappear.

Le Salon, rue du Lyret et Le Petit Salon, rue Michel Croz.



LANGE

La nouvelle chaussure LANGE XT 90 W vous apporte la performance d'une chaussure de compétition avec des fonctionnalités nécessaires à la pratique du ski All Mountain. The new XT 90 W boots deliver the performance of a competition boot with the functionalities needed to enjoy All Mountain skiing.



WESCO

Sweat-shirt Overlay de chez WESCO, très épais, il saura vous protéger du froid cet hiver. To keep you warm this winter, the thick Overlay Sweatshirt at Wesco.

Rue du Dr Paccard.



LAFUMA

La veste Solden Jacket, ici en version homme, est composée de Gore-Tex® qui lui apporte déperleance, étanchéité, imperméabilité et conservation de la chaleur. The men's Solden Jacket is made with Gore-Tex® which is waterproof, windproof and retains heat.

Rue du Dr Paccard.



SIDAS

Pour un hiver avec les pieds au chaud, le Pack Pro Set tout-en-un composé de deux batteries Pro, d'un chargeur universel et d'une paire d'éléments chauffants (adaptable à vos semelles). C'est le système de chauffe le plus efficace pour vos pieds.

For a winter with warm feet: the all-in-one Pack Pro Set has two Pro batteries, a universal charger and two heating elements (adaptable to your sole). The most efficient heating system for your feet.



PAYOT

Les technologies high-tech de protection et de réparation cellulaire du soin global anti-âge PAYOT AOX™ ciblent désormais le contour des yeux pour offrir le même niveau d'excellence. The high-tech protection and cellular repairing technologies of the global anti-age PAYOT AOX™ treatment now targets the contour of your eye, providing the same level of excellence.

Spa Serenité, Park hôtel Suisse.



ULTIMATE

Bague en céramique noir, or blanc et diamants. Ring in black ceramic, white gold and diamonds.

Bijouterie SV Carat, rue Vallot.



DEGRÉ 7

Cette parka ceinturée fera la fierté des petites filles qui pourront s'identifier à leur maman. La parka Luna, elle a tout d'une grande ! This belted parka will be the pride of young girls who can look like their mothers. The Luna parka; just like the big girls!

Sanglard Sport, place du Mont-Blanc.



EIDER

Pour dévaler les pistes de vos stations de ski préférées, la veste de ski femme TANIA JKT II constitue l'équipement indispensable. The women's TANIA JKT II has everything needed for hurtling down the slopes of your favourite resort.

Sanglard Sport, place du Mont-Blanc.



YON KA

Ce produit anti-âge restructurant jour et nuit aidera votre peau à se régénérer des agressions de la vie au grand air. This day and night restructuring, anti-aging product helps regenerate your skin.

Le Salon, Institut de beauté, rue du Lyret.



DUVETICA

Veste doudoune stylée, à la mode en gris, typiquement Duvetica. La marque italienne est célèbre pour ses vestes super douces et légères. Stylish, fashionable, grey down jacket.

This Italian brand is renowned for its ultra-soft, lightweight coats.

Sanglard Sport, place du Mont-Blanc.

BLANC COMME NEIGE
WHITE AS SNOW



ALGOTHERM

La nouvelle gamme Algomarine vous offre une hydratation intense aux algues reminéralisantes. The new Algomarine range includes an intense moisturization with remineralizing seaweeds.

Deep Nature Hotel Resort & Spa Les Aiglons, Chamonix.



degré 
DUVILLARD

www.degre7.com

© - Highang.fr - 2017 - Datas photo: Arnaud Dubois, Olivier...

CHAMONIX
199 place du Mont-Blanc
74400

ARGENTIERE
98, chemin de la Glacière
74400

VALLORCINE
Résidence Vallorcine Mont-Blanc
74660


SANGLARD
www.rentski.com



LA CALÈCHE

Un cadre, une ambiance,
un accueil Savoyard, comme à la maison



18, RUE DOCTEUR PACCARD • 74400 CHAMONIX • TÉL. 04 50 55 94 68
www.restaurant-caleche.com



cybergraph chamonix

LA CALÈCHE • RESTAURANT SAVOYARD



LA CABANE DES PRAZ

Déjeuner face au Mont-Blanc,
et dîner au chandelles...un art de vivre



23, ROUTE DU GOLF • 74400 CHAMONIX • TÉL. 04 50 53 23 27

www.restaurant-cabane.com

LA CABANE • RESTAURANT SEMI-GASTRO



LE CAP HORN

Une ambiance contemporaine,
un dépaysement assuré



80, RUE DES MOULINS • 74400 CHAMONIX • TÉL. 04 50 21 80 80
www.caphorn-chamonix.com



cybergraph chamonix

LE CAP HORN • RESTAURANT CONTEMPORAIN



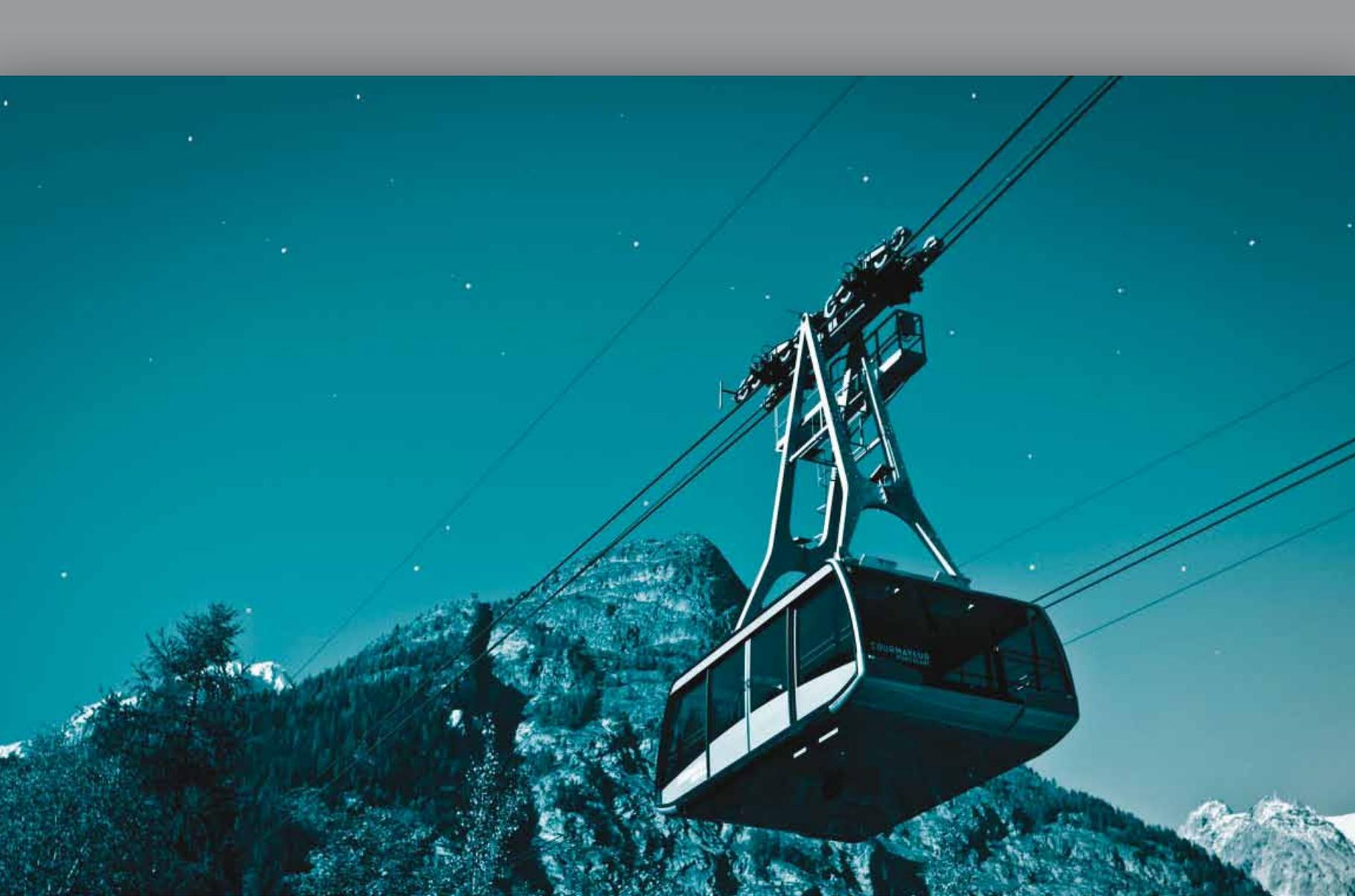
LES CAVES
CHAMONIX

EAT • DRINK • DANCE

Ouvert de 16^h à 2^h

80, RUE DES MOULINS • 74400 CHAMONIX • TÉL. 04 50 21 80 80
www.caphorn-chamonix.com





Vivez l'émotion d'une soirée magique sur la neige

jusqu'à minuit: après-ski et repas à 2000m.

Bar du Soleil

+390165843571
+393482260041

La Baita

www.labaitahotel.eu
+393331181754

La Chaumière

www.lachaumiere.it
+393929585987

Chiecco

www.labaitahotel.eu
+393387003035
+393472800579

Chez Moi

+393404267319
+393479776462

Christiania

www.ski.yeur.net
+390165843572
+393312801769

Maison Vieille

www.maisonvieille.com
+393280584157
+39337230979

Chateau Branlant

www.chateaubranlant.com
+390165846584
+393478916847

Live the emotion of a magical night on the snow

until midnight: after ski and dinners at 2000m

réservation souhaitée ▲ reservation recommended



DÉCOUVREZ l'autre côté du MONT BLANC

mont blanc
COURMAYEUR



Avec le forfait MBU vous découvrez Courmayeur en profitant des réductions sur les navettes et le Tunnel du Mont Blanc

Discover Courmayeur with the MBU skipass and it's related special fares for the shuttle service and the Mont Blanc Tunnel







Chamonix, 4 heures du matin. La neige tombe sans discontinuer depuis la veille au soir, noyant la ville endormie sous une chapelure épaisse. Dans le recoin d'un vaste hangar exhalant des odeurs d'huile de vidange et de fuel, une chambre sommaire et une petite cuisine éclairée d'un poste de télévision tremblotant. Une maigre lueur pour éclairer les derniers préparatifs des deux hommes de garde. Christophe Roch et Didier Fouret ont dormi là, avalé à la hâte un café fumant, enfilé un vaste manteau puis rejoint la salle des machines. On devrait plutôt dire la salle de la «Machine»... Nom de code CN4. Un monstre de tôle et d'acier qui semble tout droit sorti d'un livre de Zola, avec des capacités et un équipement imposants: une traction assurée par un moteur diesel de 14 kW, des turbines, à l'avant, actionnées par un moteur de 221 kW, quatre systèmes de freinage et un vérin hydraulique qui permet de soulever l'engin sur la voie et de le retourner complètement!

UNE « BÊTE HUMAINE » DANS L'ENFER BLANC

LORSQUE L'HIVER SE DONNE DES AIRS DE GRAND NORD, LE DÉNEIGEMENT DE LA VOIE FERROVIAIRE, ENTRE SERVOZ ET VALLORCINE, N'A RIEN D'UNE SINÉCURE. LE 20 JANVIER 2012, DANS LA TEMPÊTE, NOUS AVONS ACCOMPAGNÉ LES HOMMES DE L'UNITÉ OPÉRATIONNELLE TRACTION DE LA SNCF. VOYAGE AU BOUT DE L'ENFER... BLANC.

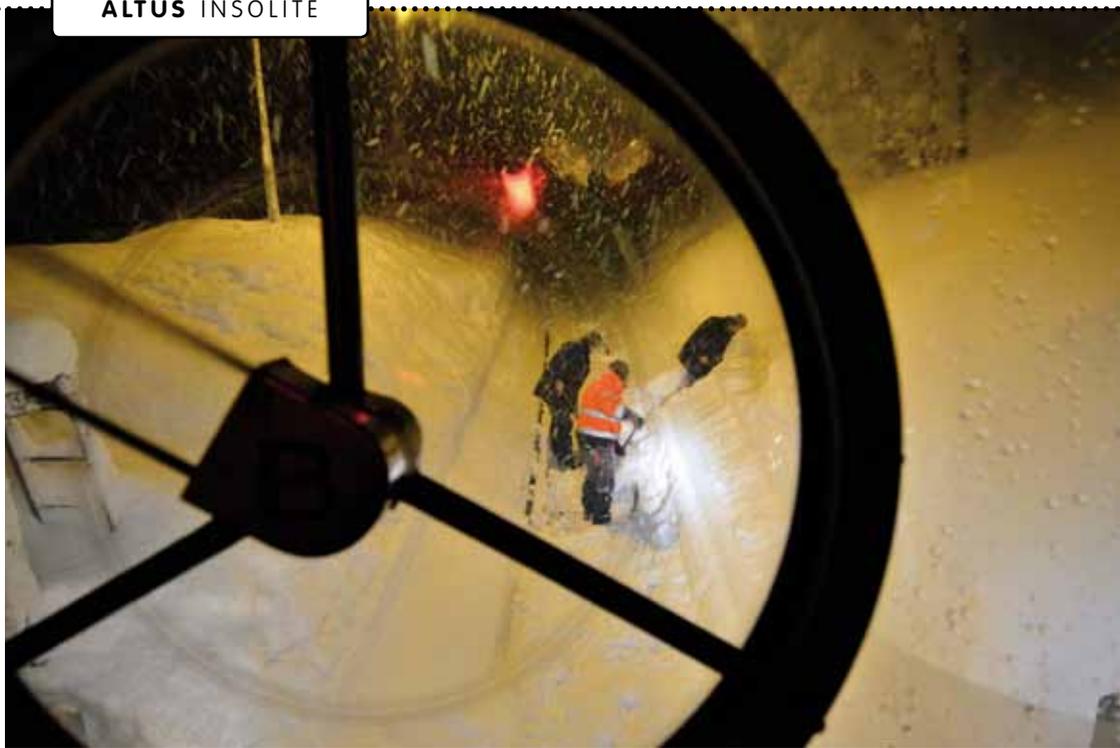
Cent dix personnes travaillent toute l'année sur la ligne Saint-Gervais-Vallorcine dont une bonne partie est affectée au perpétuel déneigement...

110 people work all year-round on the line Saint Gervais - Vallorcine and many of them are dedicated to snow clearing...

GRAND NORD

Les deux hommes ont effectué les contrôles de routine, contacté le PC Éclair, la tour de contrôle basée au Fayet, qui régule l'ensemble de la ligne, et mis en marche la bête. Bruit de tonnerre et odeur âcre du gaz carbonique qui refoule. Ils ont ensuite embarqué dans la petite cabine, ajouté quelques pelles et pioches et enclenché la marche avant, aspirés par le «Grand Nord». Accoudé à un pupitre central »

➤ garni de boutons et de loupottes, Christophe surveille le témoin de température de l'huile moteur, le compte-tours du moteur de la fraiseuse. « *Il ne faut pas dépasser les 2400 tours/minute, sinon, ça peut nous caler le moteur.* » À l'avant, visage vissé sur un petit hublot rond garni d'une résistance destinée à garantir une visibilité optimale, Didier règle l'écartement des lames de l'étrave et ajuste les casquettes qui évacuent la neige issue des turbines. Celle-ci s'envole en gerbes épaisses qui vont grossir de vastes murs latéraux. Forçat de l'hiver, la machine ahane à pousser un gros cuchon de neige mouillée. « *C'est bon, arrête-toi là, on ne va pas plus loin* », interrompt Didier. Les hommes ont à peine parcouru deux kilomètres qu'il faut déjà dégager l'avant de la motrice : la neige l'a plâtrée dans les moindres interstices, dans les turbines et entre les couteaux rotatifs tranchants, formant un bouchon qui bloque l'avancée de l'engin. Pas le temps de tergiverser ! À la lumière du phare éclatant, armés de leurs maigres pelles, les deux gaillards se sont attaqués à cette poix blanche et compacte, dans un combat surréaliste et presque anachronique.



DÉGEL DES AIGUILLAGES

La machine est finalement repartie, cahin-caha, au rythme de huit kilomètres par heure, bien loin des vingt kilomètres horaires, le mur du son lorsque la croisière s'amuse. Dans ce grand blanc qui noie tous les contours, les chauffeurs n'ont guère d'alliés, si ce n'est leur connaissance parfaite de la ligne, de ses obstacles et de ses passages stratégiques. « *Parfois, l'été, on pourrait fermer les yeux et savoir où l'on est rien qu'au bruit, à la vitesse* », constate Christophe. Ici, un feu d'aiguillage est éteint : il faut s'arrêter et dégager l'aiguille. « *Si elle est entrebâillée, cela peut faire dérailler le train.* » Lors des grands froids, les agents de la voie doivent dégeler au chalumeau à gaz ces instruments stratégiques qui peuvent s'englacer malgré les résistants électriques qui leur sont intégrés.

OBJECTIF : LE TUNNEL DES ÉBOULIS

Passage aux Tines. Le petit hameau s'est figé sous 40 centimètres de fraîche, une strate de plus sur ce manteau uniforme qui avale le relief, confondant routes, champs et maisons. Le CN4 croise un improbable bulldozer, qui chasse à la hâte, sur la route en contrebas, de vastes surplus de neige, et poursuit sa route, sans un regard. Objectif : le tunnel des Éboulis. « *On va avoir du mal à monter, le moteur est à fond et le témoin de la jauge d'huile est à 100 °C...* » Ouf, sauvé ! Sous le paravalanche, le répit est de courte durée : les hommes sont descendus, à nouveau, pour dégager la neige engravée à l'avant de la machine, quelques minutes d'effort avant de repartir. La neige, plus froide, et la pente, plus douce, encouragent un – relatif – relâchement. Et quelques ➤

« *Cahin-caha, le CN4, la locomotive de déneigement fend les 60 cm de neige fraîche à la petite vitesse de 8 km heure...* »



Seuls quatre conducteurs sont habilités à piloter cet impressionnant chasse-neige tout droit sorti d'un roman de Zola.

Only four drivers are qualified to drive this impressive snowplough.

Les Tables du Chef

Chef : Denis Flota

Les Chalets de Philippe sur réservation ☎ 06 07 23 17 26

"... La cuisine ne vaut pas le détour, elle vaut à elle seule le déplacement... Du niveau des meilleurs trois étoiles de France. Le chef ne vous présente pas une carte comme ailleurs, il crée à chaque service des plats d'exceptions aux saveurs presque inégalées en fonction du marché du matin. - Chef en Toque et The Best



La Table privée

"Le chef dans votre chalet ...Paradisique" - Le Guide Michelin



La Table d'hôtes



La Table en "tête à tête"

"Pour les gourmets, c'est assurément la meilleur table de Chamonix" - Le Temps

"It is not that the cuisine is worth the detour but rather it is worth planning one's trip around this address ... The cuisine is on a level with France's starred restaurants. The chef does not propose a conventional menu, instead he allows himself to be guided by the morning market from which he creates exceptional dishes". - Chef en Toque & The Best

"For gourmets, this is obviously the best table in Chamonix" - Le Temps

oooooooooooooooooooooooooooo

718 route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix
www.chaletsphilippe.com



» anecdotes : « L'autre jour, on a vu un gros cerf en plein milieu de la voie, parfois, on voit des sangliers, des chevreuils et des chamois... Les animaux sont comme nous : ils profitent des endroits dégagés pour circuler. » Plus insolite : « Il nous arrive aussi de croiser des skieurs qui empruntent la voie en plein jour. L'autre jour, on a même vu un 4x4! »

80 CENTIMÈTRES DE NEIGE EN UNE NUIT !

On ne saura pas comment un tel véhicule a atterri ici, sur la voie réservée à la SNCF. Un appel du PC coupe court à la séquence souvenirs. « Ordre est donné, conducteur de secours, de se rendre en marche à vue jusqu'au train n° 18929 en détresse et de le ramener en gare d'Argentière. » Il est 9 h 5 et les deux hommes se sont à nouveau tendus, scrutant la ligne par-delà le pare-brise plâtré. « - Est-ce que tu vois le feu? - Oui, il est allumé. » La progression se poursuit, avec pour seul horizon ce voile de neige opaque et quelques signaux lumineux, éclairages publics et feux de signalisation. On croise la gare d'Argentière, dont la marquise, plombée de neige, a été renforcée de quelques étais, et où s'activent quelques agents qui dégagent les aiguilles et les quais. Puis, à nouveau, un espace vide rythmé par l'assourdissante mécanique du chasse-neige. Et soudain, surgie de nulle part, une silhouette fantomatique, vague carlingue de métal échouée révélée à la lumière des phares... La rame abandonnée. Le CN4 rejoint la naufragée entre deux murs de neige de deux à trois mètres de haut. Ici, 80 centimètres de fraîche sont tombés en une nuit! Le bout du voyage. Pour cette fois en effet, les agents ne pourront rallier Vallorcine, où ils terminent leur tournée habituellement, et feront demi-tour précipitamment vers le bas de la vallée afin d'assurer le trafic jusqu'à Chamonix. « En 1999 (NDLR L'année de l'avalanche de Montroc), se rappelle Christophe, on a laissé tomber le déneigement. Les chutes de neige ont duré pendant trois jours sans discontinuer. Dans ces conditions, il arrive un moment où l'on ne peut plus rien faire. » Ce matin, comme il y a quatorze ans, l'hiver a eu raison des hommes... et de la « Machine ». ■

Texte Laurent Gannaz / Photos David Machet

UNE LIGNE PAS COMME LES AUTRES

Du fait de la topographie étroite de la vallée, de dénivelées importantes (jusqu'à 9 %) et de rayons de courbe serrés, l'option retenue lors de la construction de la ligne Saint-Gervais-Vallorcine a été celle d'une voie métrique (écartement entre les rails limité à un mètre).

110 personnes travaillent toute l'année sur la ligne, auxquelles il faut ajouter des CDD qui sont affectés en renfort chaque hiver. Ces employés sont répartis au sein de différentes unités opérationnelles : exploitation, matériel, équipement (entretien et déneigement manuel de la voie) et traction (déneigement mécanique de la voie). Au sein de cette dernière, quatre conducteurs (dont un en renfort) sont habilités à piloter le chasse-neige CN4. Lors des opérations de déneigement, celui-ci effectue deux passages : à l'aller (en montant), il dégage la neige qui obstrue la voie grâce à sa turbine et ses étraves ; en redescendant en marche arrière, il fraise la neige contenue entre les rails.

Ces opérations sont parfois assujetties à la décision d'une commission de sécurité qui peut décider de fermer temporairement certains tronçons de la ligne ou de les sécuriser en déclenchant des PIDA (plans d'intervention de déclenchement des avalanches).

C'est un combat souvent surréaliste que les hommes de la voie doivent livrer chaque nuit contre la tempête, le givre et la neige.

Each night the men that work on the tracks go into battle against storms, frost and snow.



OBJECTIF : UN TRAIN TOUTES LES 30 MINUTES

Depuis le mois d'avril, les travaux de rénovation et de modernisation de la ligne ferroviaire de la vallée de Chamonix (entre Le Fayet et Vallorcine) ont débuté, pour ce qui apparaît comme l'un des plus grands chantiers de la vallée depuis des décennies : 70 M€ financés, sept partenaires (RFF, Conseil régional, Conseil général, communauté de communes, ATMB, canton du Valais et Union européenne). Répartis sur deux années (hors les saisons d'hiver), les travaux ont pour objectifs la rénovation du tunnel des Montets, de façon à faciliter l'utilisation de l'équipement en mode routier lors de certains épisodes climatiques hivernaux marqués, ainsi que la modernisation de la voie (remplacement de 26 km de rails) et la consolidation du réseau (remplacement de la signalétique et mise en place d'une nouvelle alimentation électrique).

À terme, à la fin du premier semestre 2014, les usagers devraient ainsi profiter d'un nouveau cadencement, avec un train toutes les 30 minutes (entre la frontière suisse et Les Houches) offrant une vraie alternative à la voiture individuelle.

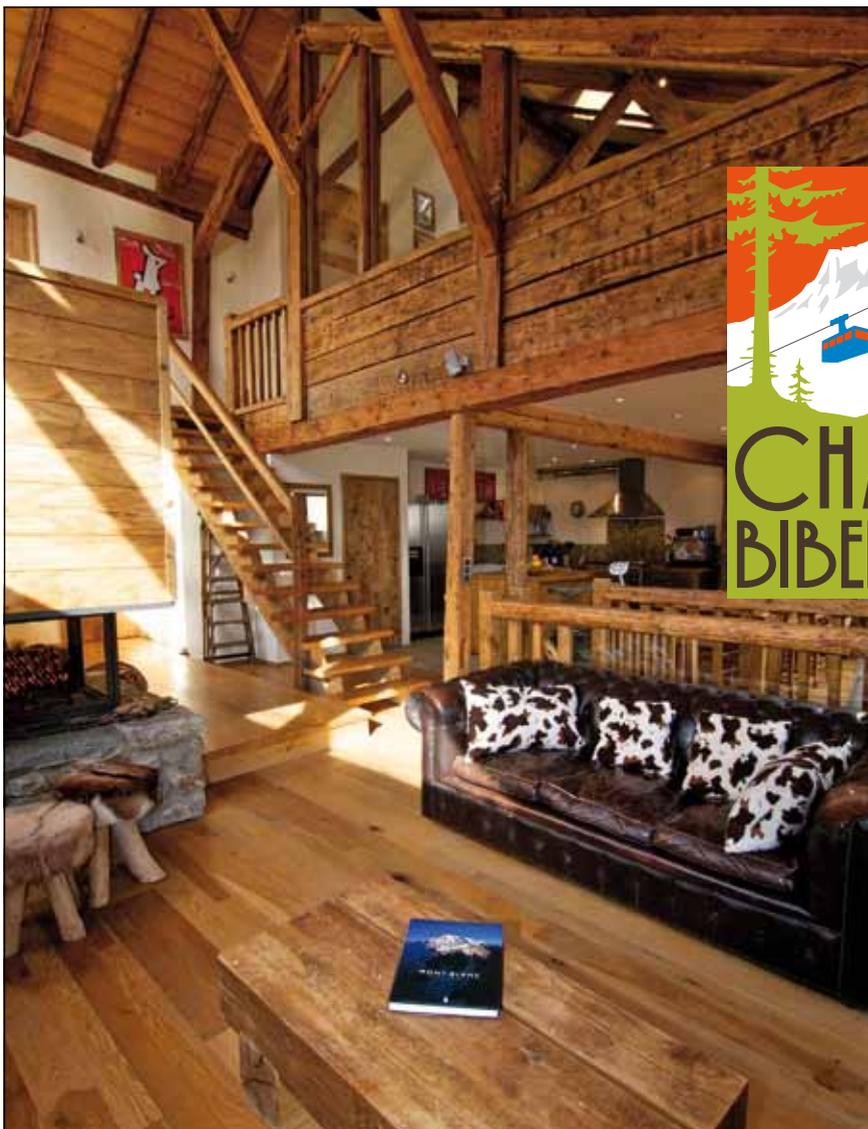
Alp Chic
Chamonix

Bienvenue dans l'univers
de Charlie Adam.

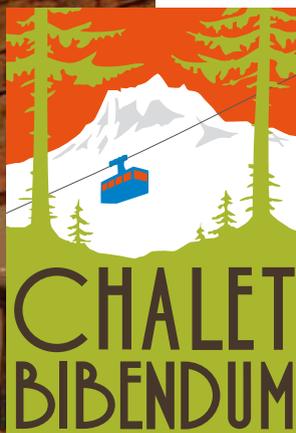


185 Avenue Michel Croz (av. de la gare)
Tel : 04 50 21 18 31

Bungalowgraphics.com



LUXURY HOLIDAY HOME - CHALET DE LUXE
CATERED - 8 PERSONNES



CHALET BIBENDUM

12, passage des Mottets | Les Bois
74400 Chamonix Mt Blanc | France

T : +33 (0)6 80 65 23 46

E : jolanda@chaletbibendum.com

www.chaletbibendum.com



White Inferno

WHEN THE WINTER IS ARCTIC, IT'S A DIFFICULT TASK TO KEEP THE RAILWAY BETWEEN SERVOZ AND VALLORCINE CLEAR FROM SNOW. ON JANUARY 20TH, 2012 WE FOLLOWED THE MAINTENANCE TEAM OUT INTO THE SNOWSTORM. A TRIP INTO A WHITE INFERNO.



Chamonix, 4am. The snow has been falling continuously since last night, smothering the town in a thick layer of white icing. We're in a big warehouse that smells of oil and diesel. There's a basic room and a small kitchen lit up by the flickering television. Christophe Roch and Didier Fouret are on duty and have slept here, made a quick coffee and after putting on their thickest coats, they're ready to go. We go into the machinery hall, where we come across THE machine, the CN4. An imposing creature in steel and iron that seems taken straight out of a gothic novel. It's powerful, with a 14kW diesel engine for traction, a 221kW engine to action the turbines at the front, four different brake systems and a hydraulic jack that allows lifting the whole machine off the rails and turning it around completely...!

ARCTIC CONDITIONS

After a few routine controls and a contact with the watchtower in Fayet, the machine is on route with a roar and sharp gas fumes. The two men get into the cabin, add some shovels and pick-axes and then set off, into the Arctic or so it seems. Christophe actively supervises a dashboard filled with buttons and lights. He watches the oil temperature and the tachometer carefully. "We mustn't go above 2400rpm, otherwise the engine could stop." Didier's at the front, looking out through a heated window that stays clear from ice and snow. He adjusts the snowplough and the pipes that evacuate the snow from the turbines. It splutters out in a thick spray and leaves a high wall on the sides. The machine strains to get rid of a huge lump of wet snow. "Stop there, we can't go any further," says Didier. After

not even 2 km, they have to get out and clear the snow manually. The sticky snow has gathered in clusters and is stopping the machine from going forward. In the light of the headlights the two men free the machinery from the compact snow, it's a surrealist combat.

DEFROSTING THE SWITCHES

The machine is finally ready to go again, but only manages a slow 8km/h compared to the top speed of 20km/h. In this white universe that fades out the outside world, the drivers have few allies; only their intimate knowledge of the railway line's nooks and crannies can give them an advantage. "In the summer, we could close our eyes and let the sound and speed tell us where we are," says Christophe. A switch signal has gone out, the gauge needs defrosting. "If it's in between two positions, the train could go off the rails." In extreme cold, the switches are defrosted with a gas burner, despite them having a built-in resistance to protect against frost.

OUR GOAL: THE EBOULIS TUNNEL

Passing through Les Tines. The tiny village has 40cm of fresh snow, making houses, roads and fields blend together into an indistinct mass. The CN4 comes across a bulldozer, clearing snow on the road below. Our goal: the Eboulis tunnel. "It'll be difficult to get up the hill. The engine is going full steam and the oil temperature is at 100°C..." Phew, we've made it! In the shelter of the tunnel, the two men get out to clear the machine of the packed snow again. The snow is getting colder and the slope is gentler. We can relax a little. They tell some stories: "Not so long ago, we saw a big deer in the middle of the tracks, and sometimes it's wild boar or chamois... The animals are like us: they choose the clearest path to move around." And also: "We sometimes see skiers on the tracks in the middle of the day. One day, there was even a 4x4!"

80 CENTIMETRES OF SNOW IN ONE NIGHT!

Suddenly, there's a call from the watchtower. "Please proceed towards train No18929 that's in trouble and bring it back to the station in Argentière." The team is tense, watching the tracks ahead intently through the falling snow. All we see is white snow and the occasional light signal. At the Argentière train station, the ground staff are busy clearing the snow and checking the switches. We're soon off into an empty space filled with snow again, and then all of a sudden, we see the outline of a train just ahead of us. Its passengers have abandoned ship. The CN4 makes its way to the stranded train surrounded by walls of snow between two and three metres high. 80 cm of fresh snow fell here in one single night! It's the end of our journey. This time, the team won't get all the way to Vallorcine, which is usually the end station. The machine is turned around and heads off into the valley below to keep the route to Chamonix open. "In 1999, we had to give up the snow-clearing," remembers Christophe. "It snowed continuously for three whole days. In those conditions, there's a point where you can't do anything more." This morning, like 14 years ago, winter won the battle over man... and the Machine. ■

An Unusual Line

Because of the narrowness of the valley, the steep hills and tight turns, it was decided that the railway between Saint-Gervais and Vallorcine needed to be built on a metric rail, narrower than the standard measurements. 110 people work on the railway year round, and more people are needed in the winter. Divided into different operational teams, only four people are qualified to run the CN4 snowplough. It always makes a return journey – on the way up, the snow is cleared off the rails, and on the way down, it's the snow between the rails that is cleared. A security commission can take the decision to close certain sections of the line at any moment, or to secure them against avalanches.

A new goal: one train every half-hour

The renovation and modernisation work on the Chamonix railway (between Le Fayet and Vallorcine) started in April. It is one of the biggest operations in the valley in the past decades and the cost is estimated to 70M€. The work will be spread out over two years and stop during the winters. The Montets tunnel will be renovated and 26 km of tracks replaced. The electric signals and power lines will also be improved. In the middle of 2014, passengers should benefit from a new time-table with a train every half hour between the Swiss border and Les Houches, offering a sustainable alternative to personal vehicles.

Le restaurant italien bio gourmand de chamonix

L'IMPOSSIBLE



***“Retrouvons le gout
Des bonnes choses,
Celui des aliments
Simples et proches”***

Chef Auro Bucci
Luca Leonildi e Takeshi Minagawa

Une cuisine naturelle avec des ingrédients biologiques en respectant les rythmes de l'homme et des saisons
Très grand choix pour les végétariens, les intolérants au gluten et aux produits laitiers
Viandes et poissons de la tradition gourmande italienne

*A wholesome and natural food using organic ingredients respecting the rhythm of man and season
Great choice for vegetarian, vegan, people intolerant to gluten and dairy
Meat and fish dishes of traditional italian gourmand cuisine*

**Ouvert tous les soirs de 18h30 à 22h
Ouvert à midi seulement pour les groupes**

***Open every night from from 6.30 pm to 10 pm
During the lunch open for groups only***

LA GLISSE, VERSION CHEVAL

AUX HOUCHES, LE GUIDE DE HAUTE MONTAGNE CHRISTOPHE ANDRÉ S'EST CONVERTI AU SKI-JOËRING, UNE PRATIQUE ANCESTRALE DE GLISSE SCANDINAVE TRACTÉE PAR UN CHEVAL. AU PAS, AU TROT ET AU GALOP, NOUS AVONS TESTÉ POUR VOUS. TOUS CHEVAUX DEHORS...!



Christophe André, guide de haute montagne, pisteur-secouriste, pompier et passionné de ski-joëring est aussi moniteur de tourisme équestre !

Christophe André is a mountain guide, ski patroller and fireman. He's passionate about skijoring but also a qualified horse tourist guide!



Les chevaux utilisés pour le ski-joëring montrent une grande puissance et sont capables de tracter de lourdes charges sur d'importantes dénivelées.

The horses used in skijoring are powerful and capable of pulling heavy loads both up and down the mountains.

Il faut avouer... Je n'en mène pas large derrière la jupette qui me relie à ce vaste Comtois, un géant tranquille de plusieurs centaines de kilogrammes. « *On reste toujours dans l'axe du cheval, même quand il tourne*, explique Christophe André, un gaillard d'une cinquantaine d'années passionné de ski-joëring, *on n'essaie pas de le freiner en faisant du chasse-neige. Pour avancer, les commandements sont simples, marche, trot, galop... Après, il faut laisser faire le cheval, il ne faut pas se braquer contre lui.* »

« *Euh... Et s'il va trop vite? – On reprend les guides... Ho, hoooo... Tout doux... Plus on va vite, plus on prend des distances par rapport à celui qui est devant... En cas de chute, on lâche tout! C'est bon?* » On dira que oui... Bien briefée pour cette randonnée atte-



lée, la colonne s'ébranle doucement au rythme des équins, Pacha, Qualine et Red Bull, ce dernier, un poney croisé espagnol étant réservé à notre guide, pour cause de tempérament sanguin.

AU GALOP!

Entre le cheval et moi, un cadre bricolé « maison », pourvu d'une bâche de protection d'avion de chasse, reliée au harnais, et encadrée de deux brancards en polycarbonate très souples ainsi que de deux rênes latérales qui permettent de manœuvrer la bête. Une première montée, et une première impression, forte, de puissance... Le cheval avale les dénivelées et me tracte sans sourciller, avant de cavalier dans la descente. « *Ils ne sont pas sortis aujourd'hui, ils ont* » ➤



Marc Serres

LES  AUBERGE
GORGES
DE LA
RESTAURANT
DIOSAZ

Authenticité



Modernité

« Je ne m'intéresse plus qu'à ce qui est vrai, sincère, pur, large, en un seul mot, l'Authentique, et je suis ici pour cultiver l'Authentique ».

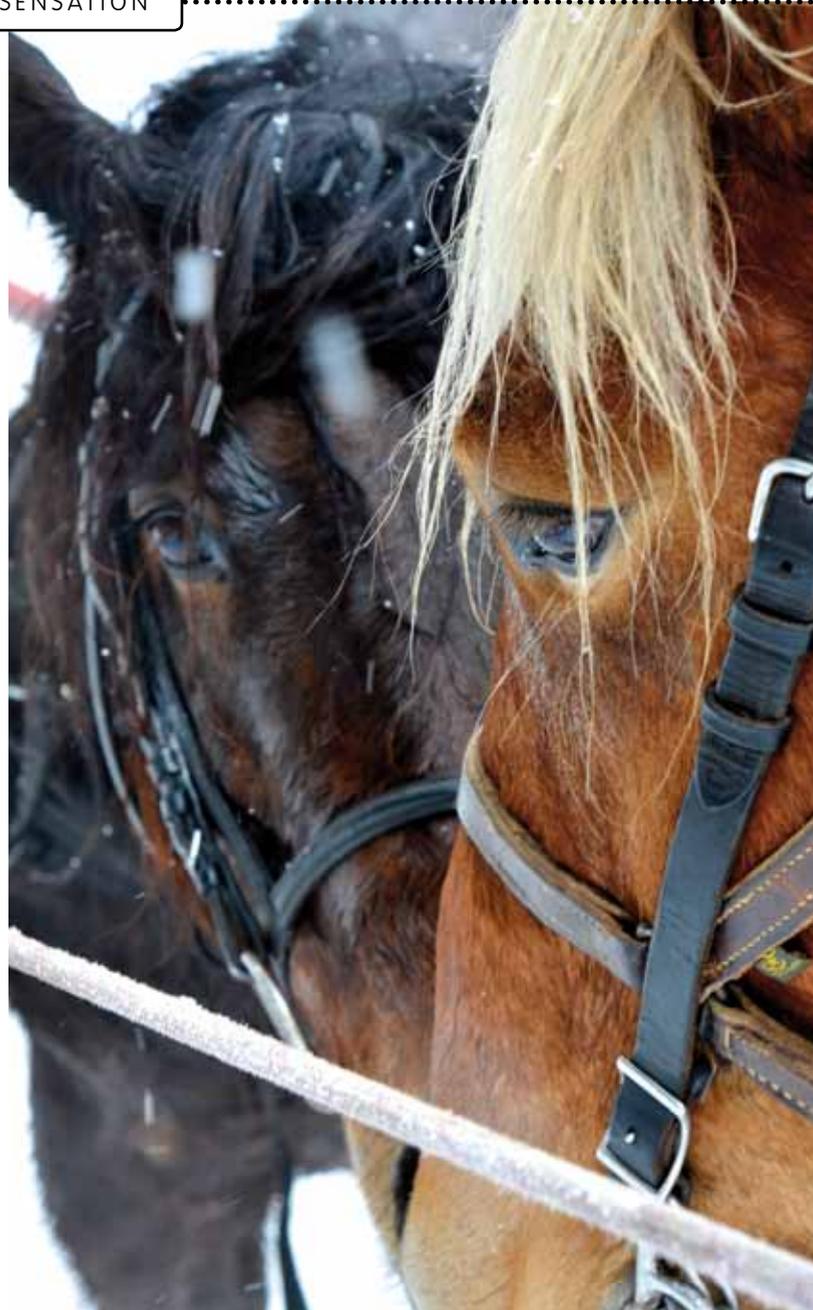
Marcel Pagnol

Création: VISUAL DIFFUSION contact@visual-diffusion.com, photos: © Marc Serres



Guide Michelin
Bib Gourmand 2012

Gorges de la Diosaz Lieu dit « Le Bouchet » 74310 Servoz
Tél +33 (4) 50 47 20 97 - Fax +33 (4) 50 47 21 08 - infos@hoteldesgorges.com



» *besoin de se défouler...» « Si c'était pour me rassurer, c'est raté!*» Sous les flocons qui voltigent, les trois chevaux sont lancés, les skis suivent à l'aveugle et les bonshommes aussi, avalant sans calculer les bosses et les irrégularités de ce terrain grossièrement damé. Tous ses cuisseaux saillants et ses naseaux frémissants, le tracteur « donne du cul » et fait des sauts, queue empanachée dans le vent. Le pied, pour le cheval, c'est le galop, et ce coup-ci, ça envoie du gros. « *Ho, hooo...!*... Embarquée, la bête semble découpler ses ressources, comme si l'idée de nous impressionner la remplissait d'aise, et elle emporte dans son sillage des gerbes de neige. Ambiance véliplanchiste sur l'océan déchaîné... Cataclap, cataclap... Dans mon dos, les bruits d'une autre cavalcade effrénée et le souffle chaud de Pacha qui me flatte la nuque. Je conjure ma collègue, qui ferme la marche, de le réprimer. « *Ho, ho, tout doux!*»

Devant, notre guide a stoppé Red Bull et les autres chevaux suivent le mouvement, écume au bord des babines. Nous retrouvons nos esprits, le cœur battant, large sourire mêlé de tension et d'excitation, les muscles des avant-bras vaguement tétanisés et les jambes tremblantes. Une petite marche dans la « profonde » d'une jolie clairière, histoire de calmer tout ce beau monde, et on fera demi-tour, cahin-

« Cette glisse ancestrale pratiquée en Scandinavie dès 2500 av. J.-C. est accessible à tous. »

Dès que l'on sait prendre un téléski et skier en parallèle, il est possible de s'essayer à cette pratique équestre assez physique.

As soon as you can take a draglift and parallel ski, you could try your hand at skiing with horses.

caha, entre trot, galop... et temps de pause. Le souffle des bêtes, la neige qui tombe... La pulsation de l'hiver. « *J'aime cette sensation de glisse sans bruit et hors des sentiers battus, avec l'odeur de l'animal* », raconte le moniteur.

UN GUIDE... ÉQUESTRE

Guide de haute montagne, pisteur-secouriste et pompier au groupe montagne des sapeurs-pompiers, Christophe André a en partie troqué sa corde et son baudrier contre des rênes et des harnais. Pris de passion pour la gent équine, il a passé son BPJEPS (Brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport) Tourisme équestre. Depuis 2006, il a acquis des chevaux comtois, une race à sang froid, solide, gaillarde, pas farouche et de bonne composition, avec lesquels il organise des sorties attelées. « *Il ne faut pas des chevaux trop sanguins pour les gens, les Comtois sont parfaits.* » Il a installé ses quartiers, ses quatre Comtois, son trotteur et son poney pas loin »



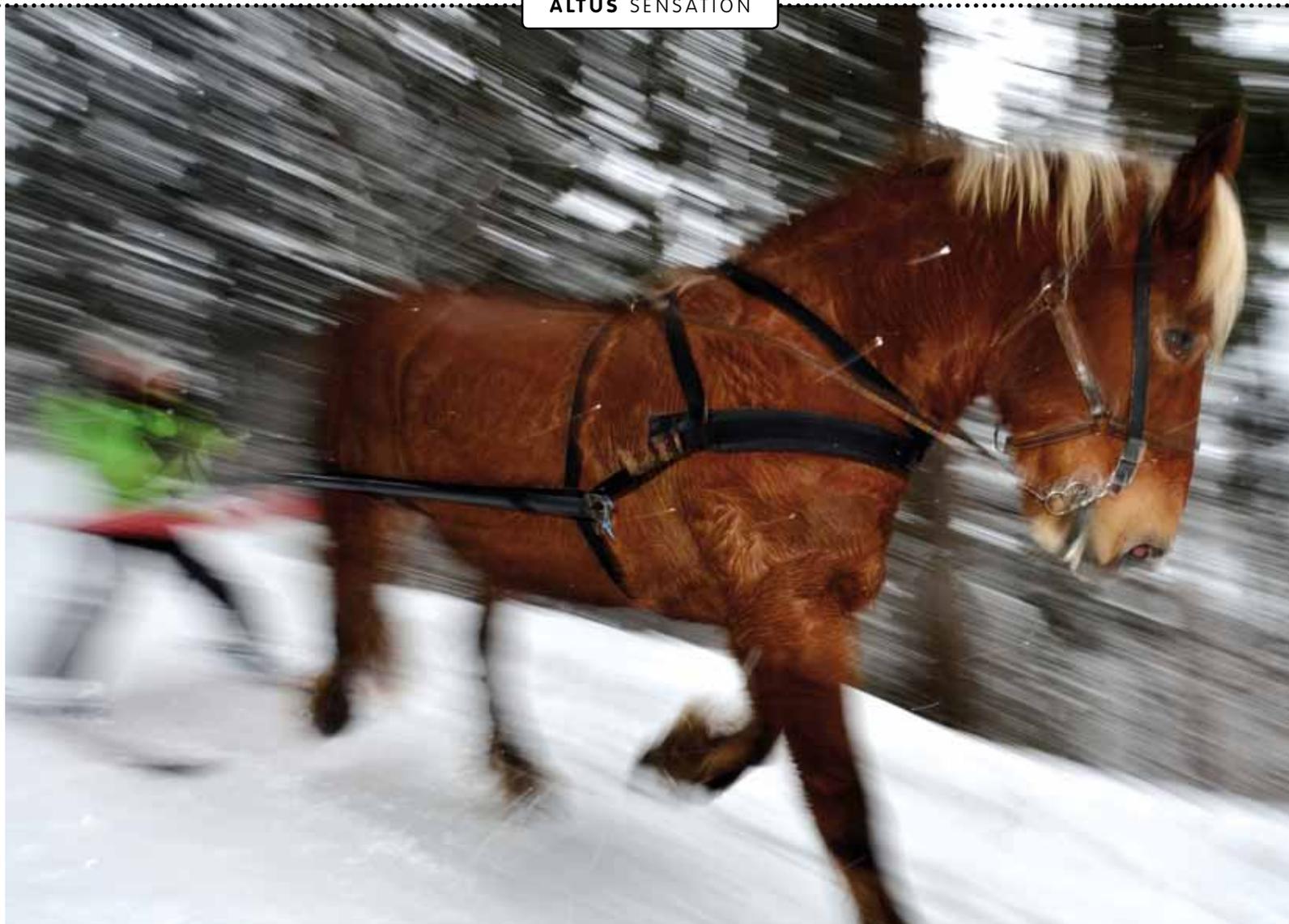
Timberland® 
NATURE NEEDS HEROES™*

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE NOUVELLE
BOUTIQUE À CHAMONIX

COME AND VISIT
OUR NEW STORE IN CHAMONIX

**98, avenue Michel Croz
74400 Chamonix-Mont-Blanc**

www.timberland.com



➤ de la gare des Houches, dans une échancre de forêt épargnée par l'urbanisation. Depuis cette ferme soigneusement retapée, il a donc commencé à pratiquer cette nouvelle activité tout en continuant à se former dans le tourisme équestre. « J'avais un bon contact au sol avec les chevaux, mais j'étais moins à l'aise pour la monte. Ce diplôme a réveillé en moi une vraie passion et m'a appris à ne pas me battre contre le cheval, tout en sachant trancher au bon moment », dit-il.

L'hiver, les touristes, les employés en séminaire ou les curieux de tout crin viennent donc essayer le ski-joëring, cette glisse ancestrale pratiquée en Scandinavie dès 2500 avant Jésus-Christ. Une glisse accessible au plus grand nombre : « On peut pratiquer à partir de 6 ans et dès que l'on sait skier en parallèle et prendre un télési », explique le guide qui précise que le rythme impulsé aux chevaux dépend aussi du niveau des pratiquants. Grâce à un emplacement idéal, puisque le chemin de randonnée passe en haut de sa ferme située sur le versant adret des Houches, en lisière de forêt, Christophe André a coutume d'emmener ses clients vers le lac des Gaillands, en direction de Chamonix, à flanc de coteau. Un parcours tranquille et boisé d'une heure à une heure trente, qui ménage quelques superbes ouvertures sur

Plongée au cœur de l'hiver et du silence de la montagne endormie sous la neige...

A visit to the heart of winter and the silence of the mountain sleeping under the snow...



le massif du Mont-Blanc et garanti, loin des pistes bondées, quelques moments privilégiés de partage. Le Houchard se déplace sur l'autre versant de la vallée, ainsi qu'à Saint-Gervais, Passy (Plaine-Joux) et Vallorcine, où il rejoint son collègue Paul Bergerand, qui travaille également tout l'hiver avec ses juments. En été et en automne, Christophe est sollicité pour débarder des bois, parfois dans des endroits escarpés ou difficiles d'accès. La robustesse du Comtois fait alors merveille. ■

Texte Laurent Gannaz / Photos David Machet

PRATIQUE

Prenez vos chaussures de ski. Le moniteur vous fournira les skis adéquats à la pratique (1,60 m maximum). Accessible dès 6 ans à condition de savoir skier parallèle et de savoir prendre un télési. Sur réservation de décembre à mars (en fonction des conditions d'enneigement). Plus d'information sur le site Internet : skijoeringmontblanc.e-monsite.com
Tél. : 06 13 08 33 58
ou 04 50 54 54 22.

LA MONTAGNE EN HÉRITAGE,
LA VIE EN RELIEF

Arpin

Boutique de Chamonix - 138, rue des Moulins - 04 50 21 95 05

VÊTEMENTS & ACCESSOIRES - DÉCORATION - TISSUS SUR MESURE

Crédit photo © Noël Bouchut



FABRICANT FRANÇAIS DEPUIS 1817

Liste des boutiques sur
ARPIN1817.COM



Practical Info

Take your ski boots, the guide will provide short skis that are adapted to skijoring. Suitable from the age of 6, for those who can ski parallel and take a draglift. On reservation from December through March (depending on snow conditions).

More info on

skijoeringmonblanc.e-monsite.com

Tel: +33(0)613 083 358

or +33(0)450 545 422

Skiing With Horses



AT LES HOUCHES MOUNTAIN GUIDE CHRISTOPHE ANDRÉ IS DEDICATED TO SKIJORING, AN ANCIENT SCANDINAVIAN SKI TECHNIQUE USING HORSEPOWER. AT A WALK, A TROT AND A CANTER, WE'VE TRIED IT OUT FOR YOU. FREE THE HORSES!

One has to say... I didn't feel very confident holding on to the harness behind the giant horse of several hundred kilos. "Always stay straight behind the horse, even when it turns," explains Christophe André, in his fifties and crazy about skijoring. "Don't try to slow down by snow-ploughing. To move forward, just say walk, trot or canter. Let the horse do the work, don't work against it."

"Okay... And what if it goes too fast?" – "Just take the reins... Gently, gently... The faster you go, the more distance you need to the person in front. If you fall, just let go! Alright?" Alright...we're ready to go, and the

horses set off. Pacha, Qualine and Red Bull, the latter is half Spanish; its full Latin temperament is reserved for our guide.

CANTER!

Between the horse and I, there's a homemade guide bar, linked to the harness and framed by two branches in soft polycarbonate and two reins that help for steering. There's a strong feeling of power. The horse pulls me up the hill without any trouble at all, and then sets off down the slope. The three of them are having fun, and the skiers follow blindly, adjusting to the some-

times bumpy terrain. A canter is great for a horse, and this time, they really go for it. Their power seems tenfold, and the snow flies around the hooves. It feels like being on a windsurfer on a stormy sea. Clip-clop, clip-clop... Behind me, I hear the sounds coming nearer, and Pacha's warm breath strokes my neck.

At the front, our guide has pulled Red Bull to a halt and the other horses follow suit, froth around their lips. We try to collect ourselves, hearts beating fast and our big smiles a mix of excitement and tension. Our arms are aching and legs trembling. A walk through some deep snow to calm the horses down, and then it's time to turn back. The horses' breath, the snowflakes falling... It's the pulse of the winter. "I enjoy the feeling of gliding through the snow off the beaten track, mixed with the smell of the animals," tells our guide.

A DIFFERENT TYPE OF GUIDE

A mountain guide, ski patrol and fireman, Christophe André has partly swapped his rope and climbing harness for reins and guide bars. He started enjoying horses and passed an official Horse Tourism qualification. In 2006, he bought his first Comtois horses, a gentle breed with a pleasant nature that he uses for his horse outings. His quarters, his four Comtois and his Red Bull pony are settled near the station in Les Houches. The renovated farm is his base for the skijoring. "I had an easy contact with horses on the ground, but wasn't so good at riding them. My exam made me realise my love for these animals, and taught me not to fight with the horse whilst knowing when to put my foot down," he says.

In the winter, tourists and businessmen on seminars come to try skijoring, a Scandinavian sport that goes back to 2500BC. "You can start when you're around 6 and as soon as you know how to ski with your skis parallel and take a draglift," explains our guide. He also adds that the horse's speed will be adapted to the skier's standard. His farm being ideally situated at the edge of the forest, Christophe André often takes his clients to Lac des Gaillands, towards Chamonix. It's a quiet trail through the trees that takes around 1,5hrs. Some beautiful views and special moments are guaranteed.

Christophe also makes trips to the other side of the valley, or Saint-Gervais, Passy and Vallorcine, where his colleague Paul Berguerand works his mares throughout the winter. In the summer and the autumn, he sometimes clears wood on the steep slopes, where the Comtois horses travel with ease. ■

*Terrasse ensoleillée face au Mont-Blanc,
entrée par le restaurant*



Restaurant **La Flambee** *Chamonix*



Restauration de charme

- ♥ Nos grandes salades
«repas» originales
- ♥ Raclette au feu de bois
- ♥ Plat du jour du Marché
- ♥ Viandes, Hamburgers et
pastas
- ♥ Desserts Gourmands
maison

PIZZA A EMPORTER

04 50 54 12 96

*232 Avenue
Michel Croz
(avenue de la gare)*

74400 Chamonix

Ouvert tous les jours en journée continue - Fermé le lundi

CHIQUISSIME CHARLIE ADAM

AFICIONADOS DE L'AGENT SECRET 007 ? NOSTALGIQUES DES ANNÉES CINQUANTE ? CHINEURS DE VINTAGE ? COLLECTIONNEURS DE PIN UP ET SPÉCIALISTES DE COCKTAILS QUI SENTENT LE SABLE FIN ET LES COCOTIERS ? POUR VOUS, UNE EXCELLENTE NOUVELLE : CHARLIE ADAM A QUITTÉ SON JACUZZI D'ACAPULCO POUR REVENIR À CHAMONIX. UN SAUT DANS SA BOUTIQUE GALERIE ET VOUS PLONGEREZ AUX CÔTÉS DE CES JOLIES FILLES PULPEUSES DANS L'UNIVERS CHIC, RÉTRO ET RIGOLO DU PLUS DÉCALÉ DES DESSINATEURS DES ALPES.

Bien qu'il fasse croire aux filles qu'il est né sur un bateau lors d'une croisière à Acapulco, il semble que Charlie Adam soit originaire du Doubs. Enfant, il dessine toute la journée et laisse des ardoises dans la boutique de beaux-arts où ses parents architectes ont un compte. La famille ayant gagné Les Houches, il grandit rapidement au bon air montagnard « sous la très mauvaise influence de ses frères Arnaud et Lionel », tous deux champions de ski et cascadeurs hors pair. Pas besoin d'être torturé pour avouer avoir eu les cheveux verts, avoir joué dans un groupe de reggae et avoir découpé le manteau en renard de sa grand-mère pour se faire un costume de scène. Aujourd'hui, celui que ses potes des arts déco de Genève surnommaient « le bûcheron » peint, clique, réalise des fresques murales pour des magasins ou des hôtels, des affiches pour les stations de ski, et a fini

par s'imposer comme le graphiste le plus identifiable des Alpes. Dans son nouveau magasin *Alp Chic* de Chamonix, Charlie, toujours impeccablement sapé d'une chemise exotique très colorée (il concède le tee-shirt uniquement pour le jardinage) s'épanouit en diffusant au plus grand nombre des parcelles de bonheur imprimé.

Comment définis-tu ton activité ?

Quelles sont tes sources d'inspiration ?

Je fais du graphisme, du cartoon. Je suis un cartooniste ! Plus illustrateur commercial sans complexe qu'artiste peintre. Je crée des images qu'on ne reproduit pas, des toiles uniques. Même s'il m'arrive de réaliser de petits dessins préparatoires à la main, tout est conçu sur ordinateur, grâce à ma palette graphique, en dessin vectoriel. Je dessine entièrement chaque visuel. J'aime bien la BD, les illustrations publicitaires. Je suis très inspiré par les vieilleries, le rétro, le vintage, la série B, le trash, les affiches et les films des années 1950 et



1960. C'est un temps que je n'ai pas connu, mais esthétiquement, ça me parle !

Depuis tout petit, je suis un rêveur. Au lieu

d'écouter les cours de maths, je me dessinais des vies parallèles. Si j'aime

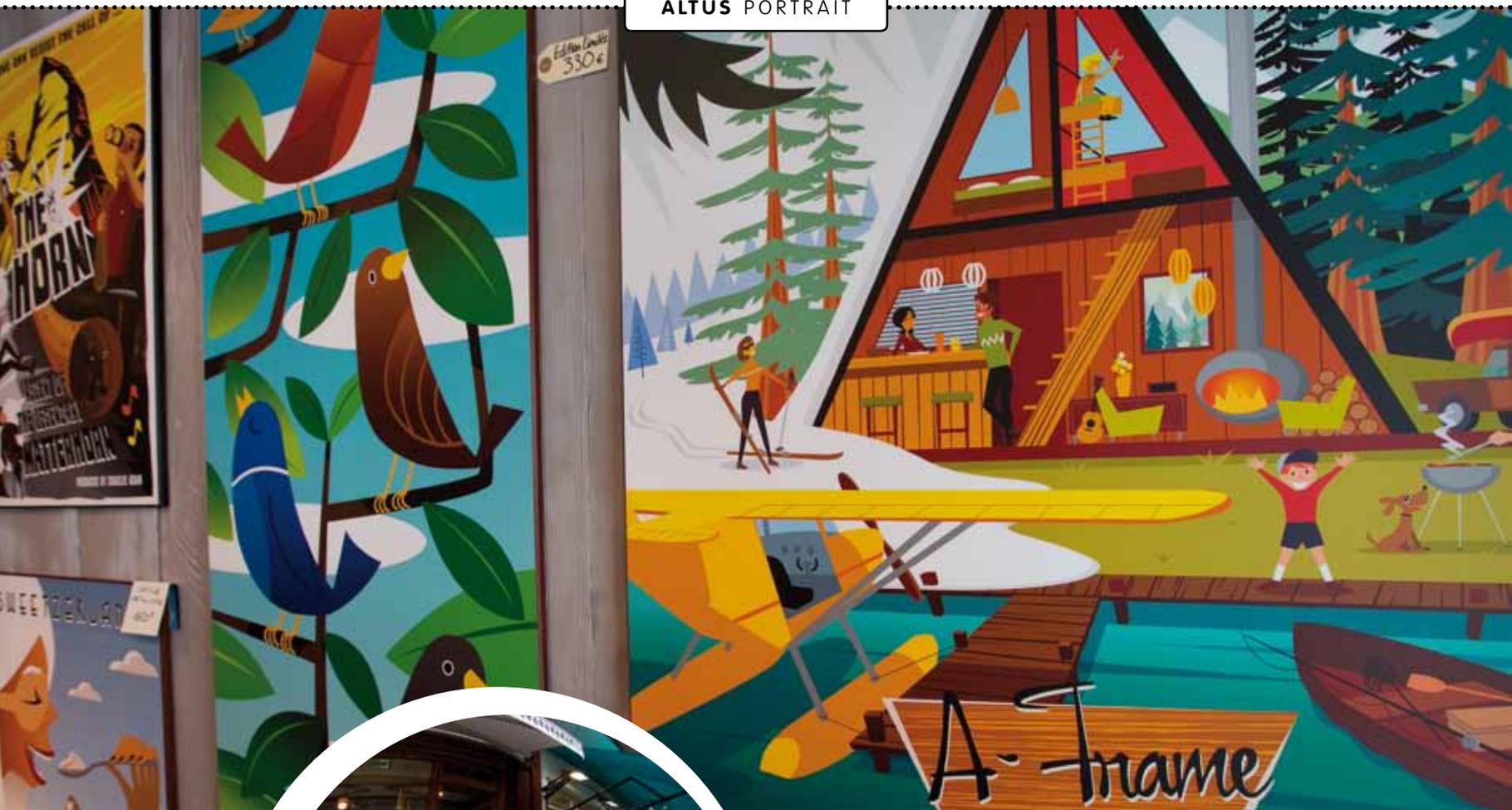
faire référence à James Bond, à des personnages séducteurs, frimeurs, branchés, c'est surtout pour rigoler ! À ne surtout pas trop prendre au sérieux !

Mon univers est peuplé de jolies filles pulpeuses, de pin-up sexy, d'épicuriens au teint bronzé qui jouissent de la vie sur des plages de sable fin ou des pentes enneigées toujours ensoleillées, s'adonnant au ski nautique ou au snowboard. Je mélange le tout dans ma marmite magique... avec une once d'architecture, un zeste de design, un litre de mojito et deux doigts de musique cubaine. J'en sors, après macération, des images heureuses et insouciantes qui font sourire. Peu m'importe le message, je veux donner de la joie, en retrouvant et en faisant partager une atmosphère. Il peut m'arriver d'ajouter un sac de fric, des cocktails, des jetons de casino, un mec et ➤

Le plus décalé des dessinateurs et graphistes des Alpes a désormais pignon sur rue à Chamonix avec sa galerie-boutique *Alp Chic*.

The best known graphic artist in the Alps now has a base in Chamonix with his boutique Alp Chic.





➤ une nana dans un sauna... quitte à tirer sur le vulgaire. Si je donne dans l'humour masculin un peu macho, je fais aussi parfois des visuels plus «softs», avec des motifs naturels comme des oiseaux, des arbres, des paysages sans personnages, plus graphiques et déclinables sur des produits et accessoires divers.

En fait, mon vrai plaisir est de trouver une idée. Passer ensuite des heures à dessiner pour la concrétiser est un peu plus fastidieux. Je travaille très lentement, sur plein de dessins à la fois et je les termine quand je peux. Mon inspiration va comme elle vient. Je laisse

« Peu importe le message, je veux donner de la joie en retrouvant et en partageant une atmosphère. »

aller. Sans guidage, sans barrière. Mais je sens souvent ce qui va fonctionner, ce qui va plaire. Des trucs simples, parfois juste une ambiance... Si je devais résumer mon style, je dirais qu'il se situe entre humour sexy et décoration vintage pour la maison... sous l'influence de ma femme Andréa.

Andréa qui est également responsable de la réussite d'Adam...

Andréa est anglaise. Elle m'a permis de toucher plus facilement la communauté anglophone de Chamonix et la clientèle étrangère. Arrivée il y a quinze ans dans la vallée, elle a une solide expérience du online business. C'est véritablement elle qui a monté notre boutique en ligne et notre site internet. Avec Andréa, nous avons une saine répartition des tâches. Moi je me marre à faire mes dessins. J'ai les compliments et les félicitations. Andréa gère toute la partie plus sérieuse, la gestion de notre société. Je m'amuse parfois à dire qu'elle trouve toutes les idées, et que je les lui pique pour mettre mon nom dessus! Plus sérieusement, on travaille vraiment ensemble.

On échange beaucoup sur nos projets. Elle raisonne marketing. Elle s'occupe de tous les objets, elle a l'œil sur ce qui marche, elle réfléchit aux déclinaisons. Elle veille à ne pas produire trop grand... ni trop cher.

Que peut-on trouver dans votre boutique chamoniarde?

Ce n'est pas une galerie d'art parce que c'est très difficile de vendre de l'art à Chamonix. Le terme «galerie» peut faire peur et n'incite pas toujours le client à entrer. Je préfère dire que je vends des produits de déco, des produits décoratifs. Sans fausse modestie. Nous sommes entre le magasin de souvenirs et la galerie. En fait, tout a commencé avec une série de cartes postales commandée par mon frère Lionel et sa femme Elvire lorsqu'ils tenaient leur boutique *Alpine Design*, rue des Moulins. Des cartes bien kitsch... avec des petites dents tout autour. Puis je suis passé des cartes aux affichettes et aux posters. Nous proposons maintenant des tables et des chaises longues, des coussins, des lunchbox en métal, des mugs, des plateaux, des badges et des porte-clés... Mais pas de vêtements, parce que c'est vraiment ➤

L'artiste inconditionnel de la chemise à fleur a décliné son univers sur de nombreux produits dérivés, du transat à la tasse à café.

He loves Hawaiian shirts and prints his universe on anything from teacups to deck chairs.



CHAMONIX RapidCard

ABONNEMENT ANNUEL

25€*

TOUTES
VOS JOURNÉES
"SKI ET VISITES"
À TARIF PRIVILÈGE
OU ET QUAND
VOUS VOULEZ
SANS PASSER
EN CAISSE



NOUVEAU
ACCÈS au DOMAINE
des HOUCHES
ST-GERVAIS



Info et abonnement sur compagniedumontblanc.com

*Jusqu'au 21/12/12 (50€ à partir du 22/12/12)





► un autre métier. Je voudrais quand même sortir des cravates imprimées... une seule taille pour tout le monde, simple et rigolo! On tâtonne, on essaye de ne pas trop se tromper. On ne sort pas non plus de produits ou de nouvelles images sans arrêt. En moyenne, 4 à 5 par mois. On maîtrise notre production. Tous les imprimés, affiches, cartes postales sont fabriqués en Haute-Savoie. Mes images sont aussi diffusées lors d'expositions ponctuelles, notamment à Zermatt où j'ai récemment travaillé pour un grand hôtel, ou pour «La Maison de Marc Veyrat» à Annecy. Ce sont des opportunités inspirantes, dans des univers que j'aime bien. Il y a également quelques projets en cours sur la côte, dans le sud-ouest, ou hors de nos frontières. En revanche, j'ai

Tapis de souris, cartes postales, portefeuilles, boîtes à bazar, plateaux... la caverne de Charlie Adam recèle mille et un trésors.

Mousepads, postcards, wallets, trays... Charlie Adam's cavern has a thousand and one treasures.

« Alp Chic n'est pas une galerie d'art, car il est très difficile de vendre de l'art à Chamonix. »

dû ralentir sur les commandes spéciales par manque de temps, et parce que je n'aime pas trop qu'on me tienne le crayon! Mais le métier demande parfois d'accepter les besoins d'un commanditaire, comme on crée une «pizza personnalisée» d'après une liste d'ingrédients imposés!

Après quelques années passées à Annecy, vous avez décidé de revenir à Chamonix...

Depuis septembre, nous avons repris en direct la gestion du magasin de Chamonix tout en conservant notre shop d'Annecy. Nous avons envie de revenir parce que Chamonix est un lieu unique. Ce n'est pas «vraiment» la France, c'est une sorte d'île, qui attire des gens du monde entier, entreprenants

et ambitieux. Une véritable vitrine internationale. Je dois la plupart de mes projets intéressants au fait que leurs commanditaires, de tous horizons, soient passés par Chamonix. C'est vraiment ici que je trouve mon équilibre. J'aime beaucoup la jeunesse, le dynamisme, l'énergie de Chamonix. On y entend toutes les langues, on voit passer tous les styles. La clientèle est ouverte et curieuse. Cette émulation collective est motivante pour innover, créer, oser...

Je suis aussi revenu pour profiter du ski. Le luxe absolu serait de mettre aussi souvent que possible sur la porte de la boutique une pancarte: «Parti skier!» Chamonix est un endroit où tu peux te le permettre... sans perdre tes clients.

Ta joie profonde? Ton heure de gloire?

Quand des clients entrent dans la boutique en souriant, regardent mes dessins, commencent à se marquer, à pouffer et ressortent en rigolant franchement! Quand un pote en vacances, au bord d'une piscine, entouré de belles filles et cocktail en main m'appelle et me dit: «Tu verrais cette ambiance... on se croirait dans un Charlie Adam!»■

Texte Paul Contra / Photos John Norris

ALP CHIC

Avenue de la Gare
Chamonix

Tél. : 04 50 21 18 31

www.bungalowgraphics.com

APPARTEMENTS & CHALETS

Chamonix



*Transactions
Immobilières*



*Locations
Haut de Gamme
avec services*



*Conseil en
investissement
immobilier*



Exclusive Rental - Real Estate

www.chamonix-location.net - +33 (0) 450 90 67 60
177 Avenue de l'Aiguille du Midi – Chamonix Mont-Blanc



Très Chic with Charlie Adam

FANS OF 007? NOSTALGIC OVER THE 50S? VINTAGE SPECIALISTS? WE HAVE EXCELLENT NEWS FOR ALL OF YOU: CHARLIE ADAM HAS LEFT HIS JACUZZI IN ACAPULCO TO COME BACK TO CHAMONIX. TAKE A PLUNGE INTO THE CHIC, RETRO AND FUN UNIVERSE OF THE MOST OFF-BEAT ARTIST IN THE ALPS.

He tells the girls he was born on a cruise ship in Acapulco, but Charlie Adam is of course French. He spent his childhood drawing and used his architect parents' account at the local art shop liberally. The family moved to Les Houches, and he grew up in the pure mountain air and 'under the very bad influence of brothers Arnaud and Lionel', both ski competitors. He readily admits to having had green hair, played in a reggae band and to having cut up his grandmother's fox fur coat for a stage costume. Today, he designs and paints murals in shops or hotels as well as ski resort posters, and has ended up as the most easily recognised graphic artist in the Alps. In his new shop Alp Chic in Chamonix, Charlie is happy to be able to share his printed universe with the public. He's always smartly dressed in some exotic and colourful shirt.

Describe your activity and what inspires you!

I work in a cartoon style. I'm a cartoonist! More like a graphic designer than a painter. I create images that aren't reproduced, they're single prints. I sometimes make a sketch by hand, but everything's created on the computer. I draw each picture myself. I love cartoons and commercials. I get inspired by old

Charlie Adam au milieu de ses parcelles de bonheur imprimés !

Charlie Adam in the middle of his happy prints!

things, retro, vintage, B-movies, trash, posters from the 1950s and 60s. I wasn't born then, but I like the aesthetics of the era.

I've always been a dreamer. I used to draw myself in a parallel life during class. Don't take my references to James Bond or other slick characters too seriously. It's only for a laugh!

In my universe, you'll find lots of sassy girls and tanned men who enjoy an easy life on the beach or sunny ski slopes, perhaps waterskiing or snowboarding. I mix all of this up in my magic pot... with an ounce of architecture, a zest of design, a litre of mojito and two fingers of Cuban music. I leave to macerate and out come these happy, carefree pictures that make people smile. There's no message, I just want to create a happy atmosphere. I'm borderline vulgar sometimes, with cocktails, casino tokens or a couple in a sauna. I realise it's a macho universe, but I also sometimes do softer pictures with natural motifs like birds and trees. Then it's more about the graphics.

Actually, what I enjoy most is having an idea. Spending hours making it real can be a bit tedious. I work really slowly with several drawings at once. Inspiration comes and goes, but I often have a good feeling for what will work and not. If I had to resume my style, I'd say it's between "sexy humour and vintage home decoration... under the influence of my wife Andrea."

Andrea is the woman behind Adam's success...

Andrea is English. She has made it easy for me to access the Anglophone community in Chamonix and a foreign clientele. She came here 15 years ago with a solid experience in e-commerce. She set up our online shop and website. We share the responsibilities equally. I have fun making my drawings. I get patted on the back and complimented. Andrea runs the business. Sometimes I tell people she's the one with the ideas and I only put my name to them. No, seriously – we really work as a team. We discuss our different projects a lot and she comes in from a marketing angle. She knows what works and thinks about what we can do next. She also makes sure we don't overproduce – or sell to expensively.

What can you find in your Chamonix shop?

It's not an art gallery, because it's too difficult to sell art in Chamonix. I call it an interior décor shop. We're halfway between a souvenir shop and an art gallery. Actually, it all started with a series of postcards that my brother Lionel ordered for his shop Alpine Design. They were quite tacky... I then started making posters, and now you can buy tables and deck-chairs, cushions, metal lunchboxes, mugs, trays, key rings... No clothes, because it's a different business. I'd love to make some ties though – just one size for everyone. We try to be moderate and make 4 or 5 new products per month. All the prints and postcards are made locally. I also exhibit my work occasionally, like in Zermatt recently in a joint venture with a hotel. It's inspiring, and I enjoy it. I also have a few projects on the Riviera and in the south-west of France. One thing I've slowed down is commissions, partly because I don't have time but also because I don't really enjoy it when people tell me what to draw! Sometimes you don't have the choice, and you can make something personal out of a list of ingredients.

After a few years in Annecy, you've decided to come back to Chamonix

Since September, we've been running the shop in Chamonix ourselves, whilst keeping our boutique in Annecy going. We wanted to come back to Chamonix because it's so special. It doesn't feel like you're in France and there are so many inspiring people here. All my most interesting projects have come from someone who's been past Chamonix. I feel at home here. It's young, dynamic and energetic. There's a multitude of languages and styles. Clients are open and curious. It's a motivating environment for creating, innovating, and going for it.

I also came back for the skiing. I'd love to put up a sign on my shop door "Gone skiing!" In Chamonix, I think you can do that without losing custom.

Your happiest moment? The peak of your career?

When people come into the shop and smile, look at my work and start to have fun, giggling and leaving with a laugh!

When a friend of mine on holiday was at a poolside, surrounded by beautiful girls and with a cocktail to hand phoned me up and said: "You'd never believe it... it's like being in a Charlie Adam!" ■

www.seche-chaussures.com

GO SKIING
WITH WARM
FEET

PARTEZ SKIER
LES PIEDS
AU CHAUD

Toutes les solutions pour
stocker et sécher votre matériel de ski

All solutions to **store and dry** your ski equipment



SITE DE VENTE EN LIGNE / ONLINE STORE

KORALP
HOME

WeActivist BENNY FAIRFAX
SHOT IN SOUTH BANK LONDON
BY GIOVANNI REDA

wesc

FOR MORE ON THIS
SUPERLATIVE SPACE
wesc.com

WESC STORE CHAMONIX
61 RUE PACCARD 74400 CHAMONIX
04 50 53 26 13

SHOOTING

ALTUS A RASSEMBLÉ POUR VOUS QUELQUES-UNES
DES PLUS BELLES TENUES POUR CET HIVER.

ALTUS HAS PUT A COLLECTION TOGETHER OF SOME OF THE MOST
ATTRACTIVE OUTFITS FOR WINTER 2012/13

by Pascal Simonin



Aujourd'hui, je suis motivée. Avec ma tenue Millet, mes skis et chaussures Fisher je serai invincible !

Today I'm ready to go. With my Millet clothing, and my Fisher skis and boots, I'll be invincible!

Regarde Alexandra, un garçon nous a remarquées avec nos tenues Columbia et nos bottes Sorel.

Look Alexandra, a boy has noticed us in our Columbia clothes and Sorel boots.





Des matières nobles, la filature Arpin poursuit son évolution dans le monde de la mode.

Natural materials, the Arpin textile mill is expanding into the fashion world.



Alex, tu ne sais pas porter tes skis White Doctor? Donne-les moi, ils sont assortis à ma tenue Sun Valley.

Alex, don't you know how to carry your White Doctor skis? Give them to me; they match my Sun Valley outfit.



Laura et Alexandra, on sait que vous êtes ravissantes dans vos tenues Scott, mais n'auriez-vous pas oublié vos skis ?

Laura and Alexandra, we know that you look great in your Scott clothes, but haven't you forgotten your skis?



OGIER

Val d'Isère-Chamonix

Crois-tu que l'on va y arriver ? Nos tenues Lafuma sont parfaites mais les skis me paraissent étranges !

Do you think we'll be okay? Our Lafuma outfits are perfect but I'm not convinced by the skis!



Faisons une petite pause bien au chaud dans nos tenues Duvillard.

A little break in the warmth in our Duvillard clothes.



GET YOUR BOOTS DIRTY.

Leila Janah, fondatrice et PDG de Samasource,
voyage aux quatre coins du monde
pour créer des emplois là où il y a peu d'opportunités.
Découvrez la, et notre collection, sur sorel.com/getyourbootsdirty



COLUMBIA

5, rue du Président Favre, ANNECY
18, rue du Docteur Paccard, CHAMONIX
Val Village, VAL D'ISERE

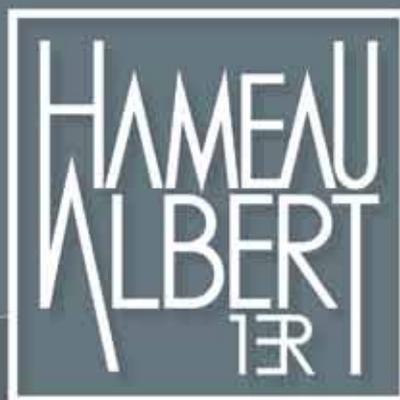
Laura et Alexandra profitent d'un moment de complicité avant de partir en randonnée dans leurs tenues Odlo.

Laura and Alexandra enjoy some time together before setting off on a trek in their Odlo clothing.



La nouvelle collection Bogner toujours aussi réussie. Alexandra aide Laura avec son matériel Fisher.

The new Bogner collection; always a success. Alexandra helps Laura with her Fisher equipment



L' HOTEL ■ Chambres à l'Albert 1^{er} ■ Chambres à la Ferme et Spa
LES RESTAURANTS ■ Gastronomique, l'Albert 1^{er} ■ De pays, La Maison Carrier
Le **QUARTZBAR** ■ Bar à vin - Cocktails - Live lounge music - Tea time

THE HOTEL ■ Rooms at Albert 1st ■ Rooms at the Farmhouse and Spa
THE RESTAURANTS ■ Gastronomic, Albert 1st ■ Traditional cuisine, La Maison Carrier
The *QUARTZBAR* ■ Wine bar - Cocktails - Live lounge music - Tea time



HÔTEL RESTAURANTS FAMILLE CARRIER-MAILLET

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

FAISEURS DE SUCCÈS

LEUR HISTOIRE EST CELLE DU CHAMONIX MODERNE. LA RENCONTRE RÉUSSIE D'UN ÉTRANGER TOMBÉ AMOUREUX DU SITE MAGIQUE DU MONT BLANC ET D'UNE AUTOCHTONE. PORTRAIT CROISÉ DE WIM ROBBERSE ET LAURENCE CLARET-TOURNIER, VÉRITABLES ENTREPRENEURS QUI FONT BATTRE LE POULS DE LA CITÉ MONTAGNARDE.



Nous sommes au milieu des années 1990. D'un côté de la rue Paccard, devant le restaurant L'Atmosphère, Wim Robberse, un beau Hollandais d'Amsterdam... De l'autre côté, juste en face, devant le restaurant La Calèche, fleuron de la restauration locale, Laurence Claret-Tournier, la descendante d'une des plus illustres familles chamoniardes de guides et d'hôteliers... Ils ne tarderont pas à traverser pour se rencontrer.

À TOUT MALHEUR...

Wim a débarqué à Chamonix par hasard, quelques années plus tôt, avec son frère Paul. En provenance d'Espagne, ils étaient à la recherche d'une station pour la saison. Chamonix était leur dernière étape. Ensemble, ils s'investissent dans la restauration et ouvrent L'Atmosphère, endroit charmant en bord d'Arve à la cuisine élégante. Succès immédiat. Wim s'installe. Se fait des amis. Se met au français pour le boulot et acquiert rapidement le vocabulaire qui lui permet d'échanger avec son banquier et son comptable. Il prend ensuite en gérance le National, sympathique restaurant de spécialités qui jouxte L'Atmosphère. Mais, bientôt, il souhaite faire un break et projette avec son amie suédoise de faire le tour du monde. Il est en Suède, prêt à partir, lorsque Paul l'appelle pour lui demander de rentrer en urgence à Chamonix. En ce 24 juillet 1996, la ville vient d'être inondée. L'Atmosphère est littéralement sous les eaux. La cave s'est remplie comme une baignoire. Les bouteilles flottent, sans étiquette! L'établissement est ravagé. *« Cette inondation fut le tournant de ma vie! Je suis évidemment rentré pour aider mon frère à reconstruire L'Atmosphère. Mon amie suédoise ne voulant plus venir à Chamonix, nous nous sommes séparés. J'ai rencontré Laurence tout de suite après. »*

LA FILLE D'À CÔTÉ

Laurence Claret-Tournier a toujours connu La Calèche, lieu authentique de la restauration savoyarde, créé par son grand-père Luc en 1946, puis tenu par son père Jeannot. L'établissement a bonne réputation et la famille est illustre. Pépé Luc, guide atypique, conteur, berger est l'auteur de *Il était une fois la montagne*. Voix de l'éternelle sagesse paysanne, il y raconte la vie chamoniarde d'autrefois. Avec son épouse, il dirige La Calèche et, ensemble, ils ouvrent également au même endroit le petit Hôtel Suisse et Hollande, nationalités de plus en plus présentes dans la station. Le père de Laurence, Jeannot Tournier est acrobate et clown, skie aussi bien avec de petits skis que sur des échasses recouvertes d'immenses pantalons, en avant et en arrière, en faisant des sauts périlleux... Il est considéré comme l'inventeur du ski acrobatique. Hôtelier visionnaire, il développe son affaire, ouvre le Park Hôtel et le Toboggan, boîte de nuit sous La Calèche, qui fit, avec le Pèle



de la rue des Moulins, les riches heures de la nuit chamoniarde.

Quand Laurence perd ses parents – sa maman lorsqu'elle a 3 ans, son père lorsqu'elle en a 13 –, elle et son frère Jean-Luc, son aîné de cinq ans, sont élevés par leur grand-père dans sa ferme des Mouilles au milieu des poules et des moutons. Les deux enfants travaillent dans les établissements familiaux. À 18 ans, Laurence s'investit à fond dans le parapente. Pendant cinq ans, haut niveau, équipe de France, compétes, années d'altitude en toute liberté, avant de revenir aux commandes de La Calèche. Elle marquera le lieu de son empreinte, en fera un musée du temps passé, peuplé de milliers d'objets (images et cartes, ski et luges, sonnaillles, livres...) collectés dans sa famille et chinés dans toutes les meilleures brocantes de la région. *« Je veux que mes clients se sentent bien, comme à la maison, qu'ils aient des repères. »* Jean-Luc, le grand frère reprend le Park Hôtel.

L'AVENTURE C'EST L'AVENTURE

Quand Wim traverse la rue, c'est évidemment pour voir si les yeux de la patronne d'en face sont aussi beaux de près que de loin. Espoir comblé! Heureux en amour, Wim et Laurence vont aussi bien s'entendre dans le business. En véritable entrepreneur qui déteste la routine, Wim pense développement. Il transforme le sous-sol de La Calèche – qui abritait autrefois la boîte de nuit le Blue Note – pour en faire une deuxième salle, permettant au restaurant d'avoir

une capacité de 320 couverts. Il repense la cuisine, introduit de nouveaux plats, ouvre et diversifie la carte. Laurence, décoratrice d'intérieur de talent, habille l'espace. Le tandem de choc fait décoller le restaurant.

Sur leur lancée, ils reprennent une autre affaire: L'impossible. Début de l'expansion. Ils refont tout... introduisent lustres à pampilles et fruits de mer à la carte. *« On avait envie de se faire plaisir. »* Mais très vite le lieu, modeste et sans terrasse, s'avère trop petit pour leurs grandes ambitions. Ils se réfugient à La Cabane... le restaurant du golf, une vraie cabane en bois traditionnel avec un intérieur design ➡➡

Le Cap Horn, La Calèche ou encore La Cabane sont les trois établissements chamoniards que Laurence et Wim Robberse ont imaginés avec audace.

Le Cap Horn, La Calèche and La Cabane are the three restaurants in Chamonix run by Laurence and Wim Robberse.





« Une entreprise à l'incroyable surface, capable de servir plus de 1 000 couverts en une seule journée ! »



La cheminée de La Cabane, ou comment faire une pause salvatrice à proximité du golf de Chamonix...

The fireplace at La Cabane or how to have a break near the Chamonix golf course...

➤ moderne, un des lieux les plus incroyables de la vallée de Chamonix. Du coup, L'Impossible, devenu secondaire est revendu. Même si La Cabane marche très bien, l'excitation du lancement passée, Wim, l'infatigable entrepreneur, cherche déjà un nouveau projet à développer. « Nous avons visité quelques restaurants à vendre. Nous voulions trouver un endroit où mettre notre âme ! »

RÊVE DE MER

Un jour de fin décembre, Laurence croise « Coco du Pèle », ami de son père, et lui demande de lui faire visiter l'espace occupé rue des Moulins par ce qui fut jusqu'en 1996 le Pèle, (puis le Crochon, le Queen Vick, le Dickstea Bar...) un espace qui connut le feu puis une reconstruction partielle. C'est le déclic: ici naîtra le Cap Horn! Un nom qui sent bon le grand large et le plus beau des défis. Parce que mer et montagne se marient à merveille, que le couple aime les courants forts (et aussi parce que les cousins de Courchevel ont un restaurant du même nom). Wim

et Laurence imaginent le lieu, supervisent tous les travaux, exclusivement réalisés par des entreprises et artisans locaux, pendant un an. À la sortie, une petite folie de 900 m² sur de multiples niveaux avec une capacité totale de 450 couverts! Trois lieux en un, aux ambiances multiples, originales, où les convives peuvent prendre un verre aux Caves du Pèle, dîner d'une spécialité régionale ou d'un poisson au Cap Horn, se sustenter de sushis au Cap Blanc et, sans avoir à ressortir, finir la soirée là où elle a commencé, dans l'ambiance festive et musicale du bar à vin. Un espace subtilement codé où l'on retrouve, clin d'œil à l'histoire, une magnifique roue de moulin en bois, mais aussi des messages tels que Love and Pride sur le dance floor ou encore un tapis Union Jack...

En quelques années, Laurence et Wim ont bâti une entreprise à l'incroyable surface, capable de servir plus de 1 000 couverts en une journée. Avec le Cap Horn, ils assouissent leur deuxième passion après la restauration: la construction. Ils se font fort de loger leurs employés (de 50 à 75 en haute saison) et sont propriétaires de pas moins d'une cinquantaine de logements. Marchands de bonheur, le couple aime le Chamonix nouveau qui se développe « vers le haut », avec des commerces de qualité et des hôtels très séduisants. Alors que le Cap Horn vient de jeter les amarres et gagne déjà le large à grande allure, il ne serait pas étonnant que Wim et Laurence réfléchissent déjà à leur prochain défi. ■

Texte Paul Contra / Photos John Norris

*De l'autre côté des montagnes,
il y a des rêves de bien-être qui deviennent réalité...*



Allée des Thermes | 11010 Pré-Saint-Didier (AO)

Tel. +39 0165.867272 | Fax. +39 0165.867726

termedipre.it | info@termedipre.it



Success Story

THEIRS IS A TYPICAL CHAMONIX STORY. A FOREIGNER FALLS IN LOVE WITH MONT BLANC AND MEETS A LOCAL GIRL. WIM ROBBERSE AND LAURENCE CLARET-TOURNIER FORM A DYNAMIC COUPLE THAT CONTRIBUTE TO THE BEAT OF OUR MOUNTAIN TOWN.

La dernière réalisation de ces entrepreneurs-nés se nomme Cap Horn: trois univers réunis dans un chalet contemporain au centre de Chamonix.

The latest creation of this enterprising couple is Le Cap Horn. Three distinct atmospheres in one contemporary chalet in the heart of Chamonix.

It was in the middle of the 1990s. On one side of rue Paccard, the handsome Dutchman Wim Robberse in front of restaurant L'Atmosphère. Opposite, in front of restaurant La Calèche, Laurence Claret-Tournier, part of one of the best-known local mountain guide and hotelier families. They were to cross the road and meet...

A FORTUNATE ACCIDENT

Wim ended up in Chamonix out of a coincidence with his brother Paul. They'd come up from Spain to look for a ski resort to work in. Chamonix was last on their list... Together, they invested in a restaurant and opened L'Atmosphère, just by the river Arve. It was a great success, and Wim settled down, made friends. He learned some French for work and for communicating with the banks and accountants. He also took on the National, a mountain speciality restaurant, but soon decided that he needed a break. He and his Swedish girlfriend were planning to go around the world when his brother phoned him asking for his help. It was the 24th of July in 1996 and the town had been flooded. L'Atmosphère was literally under water, wine bottles floating around in the cellar, having lost their labels. "The flood was a turning point in my life. I obviously needed to help my brother build up the restaurant. My Swedish girlfriend didn't want to come back to Chamonix, so we split up. I met Laurence straight after."

GIRL NEXT DOOR

Laurence Claret-Tournier practically grew up in La Calèche. The restaurant was started by her grand-father in 1946 and run by her dad, Jeannot. It had a good reputa-

tion and the family was well-known. Grandpa Luc was a mountain guide, a story teller and a shepherd but also the author of a book about Chamonix ("Il était une fois la montagne"). He and his wife ran the restaurant and also opened Hotel Suisse et Hollande, making reference to two nationalities seen more and more often locally. Laurence's dad was an acrobat and a clown and could ski with small skis or on stilts covered by huge trousers, backwards or forwards, performing somersaults... He was a pioneer in acrobatic skiing. He opened the Park Hotel and the night-club Le Toboggan.

Laurence lost her parents early and went to live with her grandparents on their farm at the age of 13. She and her brother both helped out in the family business. At the age of 18, Laurence invested all her time in paragliding. For five years she competed at top level and then she came back to run La Calèche and decorated it with thousands of old artefacts. Her brother took on the Park Hotel.

AN ADVENTURE

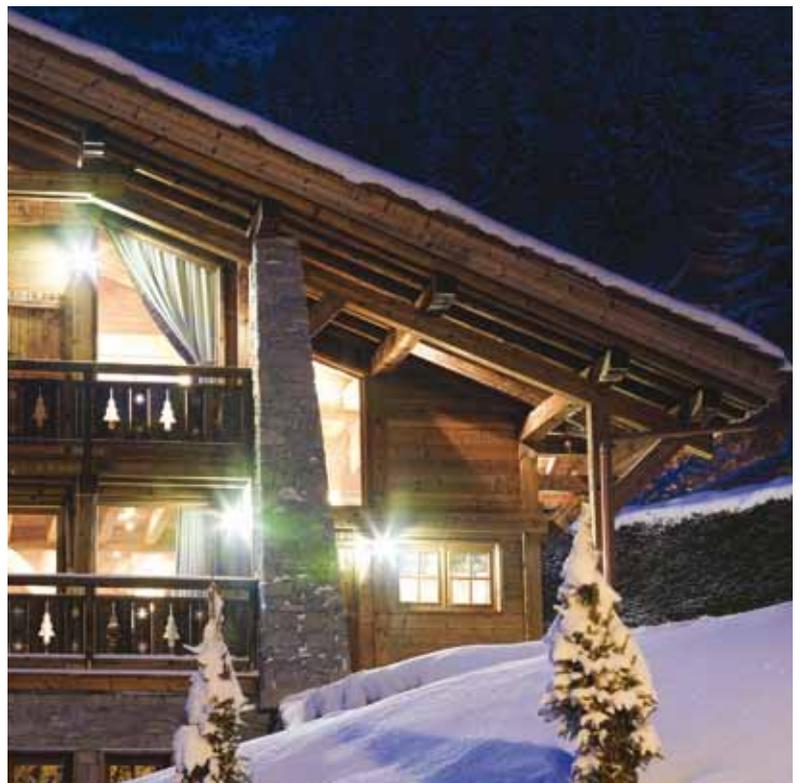
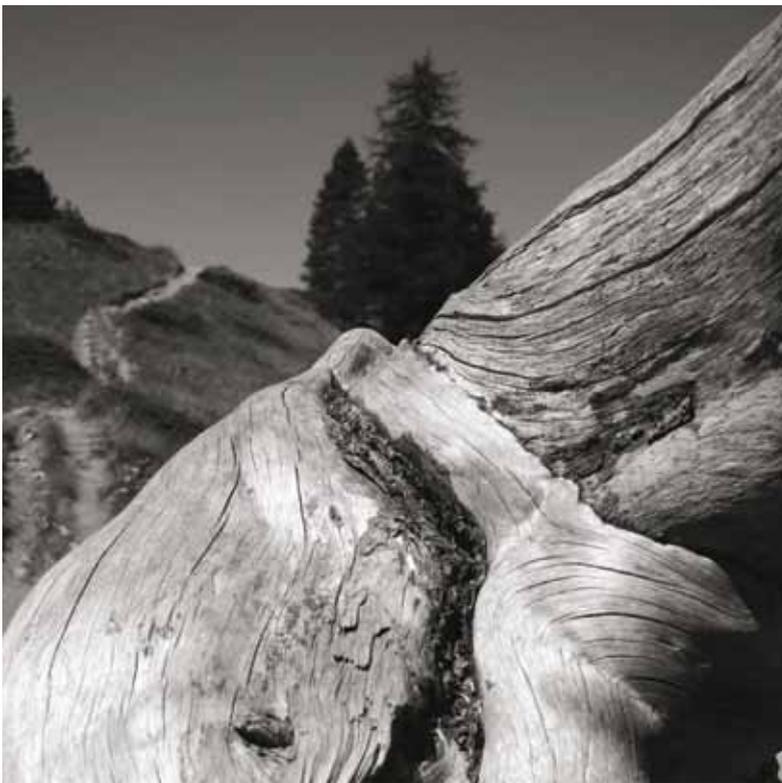
Wim just had to cross the road to see if her eyes were as beautiful as they looked from L'Atmosphère. And so they fell in love, they also got on well in business. Wim has always looked for new challenges and suggested they turn the old nightclub below La Calèche into a second dining room. The restaurant now seated 320 people. He updated the menu and Laurence with her talent for interior design decorated the place beautifully. Their team work managed to take La Calèche to new heights.

Spurred on by their recent success, they took on another restaurant: L'impossible. It was a complete makeover with chandeliers and seafood on the menu. "We wanted to enjoy ourselves." The tiny restaurant soon got too small for them, and they moved on to La Cabane, the golf restaurant. L'impossible was sold on and even though La Cabane worked well, Wim wanted another new project. "We looked at some restaurants that were up for sale. We wanted to find a place to invest more time in!"

MAKING THEIR DREAMS COME TRUE

On one day in late December, Laurence came across an old friend of her dad's and asked if she could see the restaurant he owned but no longer ran. It had been fire damaged and was only partially re-built. It was love on first sight, and Cap Horn was born! Wim and Laurence spent a year supervising the work done by local teams. 900m² of restaurant on several floors with a total seating capacity of 450 people! Three distinct atmospheres allows patrons to enjoy a drink at Caves du Pèle, savour a local dish or some fish at Cap Horn, or sample the sushi at Cap Blanc.

In just a few years, Laurence and Wim had built a small restaurant empire. Their second hobby is building work. They take pride in offering room and board to all their staff (between 50 and 75 in high season) and own nearly fifty various apartments. They love the new Chamonix, upmarket with quality shops and some charming hotels. Even though Cap Horn is only just off the ground, it wouldn't be a surprise to learn that Wim and Laurence already have another project on the go. ■



A l'image de vos rêves...



www.grossetjanin.com

Grosset Janin
créateur de chalets

- Domancy
- Les Gets
- Megève
- Chamonix
- Bourg-Saint-Maurice

■ Bureau de Chamonix - tél : +33(0)4 50 55 35 35 / e-mail : contact@grossetjanin.com



LA HAUTE ROUTE CHAMONIX – ZERMATT AU CŒUR DE L'UNIVERS DES « 4000 »

DEUX CAPITALES, CHAMONIX ET ZERMATT. DEUX SOMMETS PRESTIGIEUX, LE MONT BLANC ET LE CERVIN. ENTRE LES DEUX, UN ITINÉRAIRE MYTHIQUE, LA HAUTE ROUTE. EMBARQUEMENT POUR « CHAM-ZERMATT », LE PLUS PRESTIGIEUX DES RAIDS À SKI POUR UNE SEMAINE D'IMMERSION DANS LE « GRAND BLANC ».

Au même titre qu'il faut avoir « fait » le mont Blanc au moins une fois dans sa vie, la Haute Route est devenue le raid à la mode, qui attire en moyenne 6000 à 7000 randonneurs chaque printemps. Du fait de l'amélioration du confort dans les refuges – qui permet de bien récupérer à chaque étape – et des skis plus légers et plus larges qui facilitent les montées à peaux de phoque et offrent un vrai plaisir à la descente, ce raid n'est plus réservé à une élite super entraînée. Et puis, il y a cette jouissance et ce privilège d'évoluer dans un cadre éblouissant de glace, de neige et de roc, un peu comme un marin naviguerait au milieu d'une mer démontée.

Alors, facile la Haute Route? Pour une personne un minimum entraînée et supportant bien l'altitude,

cette semaine entre glaciers et hauts cols sera une partie de plaisir. Pour la petite histoire, côté performance, en avril 2011, un trio de skieurs alpinistes morzinois composé des frères Premat (Jean-François et Alain) et de Sébastien Baud, a repoussé les limites du chronomètre: 18 heures 50 minutes et 29 secondes pour relier les églises de Chamonix et de Zermatt.

MISE EN JAMBE

Pour le randonneur lambda, la Haute Route commence tout en douceur. Le premier jour au départ d'Argentière, un téléphérique en deux tronçons vous dépose aux Grands Montets à 3200 mètres pour une étape ultra-courte: une descente ➤

La Haute Route « intégrale » offre une version rallongée de Chamonix-Zermatt en passant au troisième jour par l'hospice du Grand-Saint-Bernard – ici la statue du saint – situé sur le col éponyme à 2469 m.

The full Haute Route is a longer version, with a detour to Grand Saint Bernard hospice on the third day. This statue stands at 2469m elevation.

Lorsque le mauvais temps se met de la partie et que les repères s'effacent, la Haute Route redevient une aventure.

In bad weather, some landmarks are erased and the Haute Route becomes a true adventure.



LES GRANDES DATES DE LA HAUTE ROUTE

16 au 22 janvier 1903 : ouverture de la Haute Route.

1911 : ouverture d'un second itinéraire de Haute Route, via Valsorey et le col du Sonadon par Marcel Kurz et Maurice Crettez.

1919 : ouverture d'un troisième itinéraire par Marcel Kurz et François-Frédéric Roget au départ de Verbier, via la Rosablanche.

1949 : du 16 au 23 avril, Jean Feuillie, Maurice Martin, Pierre Chambert et Jacques Rouillard effectuent la Haute Route en autonomie et en camping.

1975 : la liaison par câble entre le Châble et Verbier entraîne un transfert de la Haute Route classique (qui passait par la cabane de Valsorey, le couloir du Plateau, le col de Sonadon et la cabane de Chanrion), sur Verbier et l'itinéraire cabane de Montfort – Rosablanche – cabane des Dix.

» jusqu'au glacier d'Argentière et une brève montée jusqu'au refuge d'Argentière. Si le beau temps est de la partie, vous disposez de tout l'après-midi pour farnier au soleil ! De plus, le refuge d'Argentière, rénové de fond en comble, offre un confort digne d'un trois étoiles avec ses couchettes et ses couettes. Il ne manque plus que l'eau courante.

L'étape du lendemain vous donne un avant-goût du rythme des jours qui suivront. Selon les guides et le niveau du groupe, vous passez soit par le col du Chardonnet, soit par le col du Passon. Tout dépend de la longueur du rappel à effectuer sur le versant glacier Saleina du col du Chardonnet et la capacité du groupe à maîtriser cette manœuvre de corde. Cette première difficulté franchie, il faut remonter skis sur le sac, la fenêtre de Saleina, avant d'entamer la traversée du plateau glaciaire du Trient en gardant un œil sur les aiguilles Dorées. Les groupes font escale soit à la jolie cabane suisse de Trient, soit poursuivent jusque dans le val d'Arpette. Vous l'aurez compris, c'est une très longue étape avec des séquences variées de chaussage-déchaussage, portage des skis et des manœuvres sur corde.

À peine ce premier contact avec la haute montagne entamé, que déjà vous rejoignez la civilisation. Une noria de taxis convoie les « hauts routistes » entre le val d'Arpette et le val de Bagnes pour les déposer au Châble où une grosse télécabine grimpe jusqu'à

« Plus de 6 000 randonneurs se lancent chaque printemps à l'assaut de ce raid devenu à la mode : la Haute Route. »

la très chic station de Verbier. Là encore, selon les guides et la performance du groupe, cette étape dite de transition se termine soit au refuge de Montfort (en fait, un refuge-restaurant au beau milieu des pistes de Verbier), soit au refuge de Praffleuri. *« La grande majorité de nos clients sont des randonneurs inexpérimentés, qui ne savent pas skier en toute neige et en toutes conditions »* explique ce guide chamoniard qui tient à garder l'anonymat. *La haute route "classique" via Verbier et la cabane Montfort est préférable à la haute route "historique" (qui passe plus au sud, NDLR), via les cabanes de Valsorey et de Chanrion. L'itinéraire classique est désormais choisi à 90 % par les guides. »*

TUTOYER LES SOMMETS

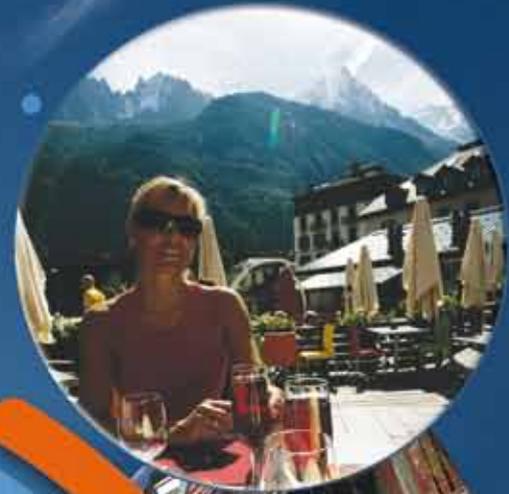
Pour ceux qui séjournent à la cabane de Montfort, c'est de là que démarre vraiment l'immersion, quatre jours durant, dans l'univers de la haute altitude, et »

RESTAURANT PANORAMIQUE LE VISTA
 RESTAURANT LA BAÏTA
 BRASSERIE DE L'M



3 3 3

⋮ ⋮ ⋮



BESTMONTBLANC
 CHAMONIX



BAR À TAPAS
 BAR APPRES-SKI



HOTEL ALPINA
 HOTEL PRIEURÉ
 HOTEL CROIX-BLANCHE



CHAMONIX

WWW.BESTMONTBLANC.COM



- ALPINA + VISTA
- AVALÉ DU MONT-BLANC
- +33 450 53 47 77
- CROIX-BLANCHE + M
- RUE JOSEPH VALLET
- +33 450 53 00 11
- PRIEURÉ + BAÏTA
- ALLÉE PRIEURÉ DU PAVILLON
- +33 450 53 20 72



L'itinéraire réserve quelques belles descentes en poudreuse, avec des dénivellées négatives de plus de 2000 mètres comme sur l'étape Bertol-Zermatt.

The trail has some gorgeous off-piste skiing, with over 2000m vertical drop on the Bertol-Zermatt section.

» des « 4 000 » Valaisans qui se dressent telles des vagues ourlées... L'itinéraire Montfort-Prafleuri se maintient en permanence à 3 000 mètres et se termine par une longue traversée ascendante sur le glacier du Grand Désert et au pied de la pyramide de la Rosa-blanche, un sommet de 3 336 mètres. Jusqu'au début des années 2000, avant que le refuge de Prafleuri ne soit construit, cette étape faisait peur ! Il fallait obligatoirement relier d'une traite la cabane de Montfort à

la cabane de Dix, ce qui représentait une étape de 6 à 7 heures ! « *Les randonneurs abordaient le Pas du Chat, un secteur avalancheux au bout du lac des Dix, souvent en fin de journée, quand la neige était ramollie* », explique la gardienne de Prafleuri, Babeth Dayer. Aujourd'hui, l'étape entre les cabanes de Prafleuri et des Dix est une formalité (en dehors des risques d'avalanche bien présents), si bien que les guides proposent en supplément de gravir les pentes de la Luette, un 3 500 mètres au-dessus du refuge des Dix. À la cabane des Dix, convergent les différentes variantes de la Haute Route. Il faut au gardien Pierre Sierro, une main de fer pour gérer la centaine de randonneurs, souvent bien fatigués qui se pressent chaque jour entre mars et mai, dans cet hôtel-restaurant d'altitude. « *Sur 9 000 nuitées par an, nous en faisons 4 000, sur seulement 60 à 70 jours !* » Malgré cette affluence, l'ambiance reste très chaleureuse, grâce à la taille du refuge et au professionnalisme du gardien et de son équipe. Le mythe de « Cham-Zermatt » tient à des étapes grandioses comme l'ascension du Pigne d'Arolla, un presque « 4 000 » qui fait office de belvédère. La foule des randonneurs défile sur son sommet, pour apercevoir la pointe du Cervin.

LA PREMIÈRE HAUTE ROUTE

Nous sommes le 16 janvier 1903. Ce jour-là, une équipe de guides chamoniards et argentereaux, Joseph Ravanel dit Le Rouge (parce qu'il avait les cheveux roux), Alfred Simond, le docteur Michel Payot – introducteur du ski à Chamonix –, Jean Ravanel dit Zenzen, Camille Ravanel dit la Zitte et Jules Couttet dit Baguette entreprennent de relier à skis Chamonix à Zermatt, les deux capitales de l'alpinisme. L'itinéraire qu'ils vont suivre est plus long que la Haute Route actuelle – l'autre nom de ce raid – car, à l'époque, il n'est possible d'utiliser un taxi pour franchir les fonds de vallée. C'est aussi la raison pour laquelle, ils choisirent de partir au cœur de l'hiver, afin de bénéficier de l'enneigement à plus basse altitude, quitte à affronter des températures polaires. Au total, ils vont parcourir environ 111 kilomètres et 8 400 mètres de dénivellée positive. Ils ont mis sept jours et six nuits pour franchir une vingtaine de glaciers ! Certes, leur raid à skis n'est pas tout à fait orthodoxe et il faut attendre 1911 pour qu'une vraie Haute Route se dessine par l'itinéraire très alpin de la cabane de Valsorey, du col du Sonadon et du col de l'Évêque. Nos pionniers chamoniards avaient quelques circonstances atténuantes, dont leur matériel, de longs skis en hickory « made in Norvège » et sans carre (un modèle en 2,10 mètres pesait près de 10 kilos) équipés de fixations faites de simples lanières. Sur leur dos, des sacs en toile pesant 20 kg pour tenir en autonomie deux-trois jours, car il n'était pas question de se ravitailler dans des cabanes glacées et non gardées. Pour s'orienter, ils disposaient de la première carte topographique suisse du général Dufour à l'échelle de 1/100 000^e... Et pour corser le tout, ils avaient embarqué du matériel photo (19 kilos) réparti entre Zenzen, la Zitte et Baguette.

TRACES FINALES

La descente sur le glacier des Vignettes en direction du refuge éponyme ressemble à une piste de ski où »

Lafuma®



© Stéphanie Candès - Kiri E. Lazard - Photo non contractuelle.

BOUTIQUE LAFUMA CHAMONIX - 165, rue du Docteur Paccard - Tél. 04 50 53 30 98

www.lafuma-boutique.com



Le plateau du Trient
au lever du jour.

*The Trient plateau
at sunrise.*



Ci-contre : La pyramide terminale du Cervin pointe sa cime depuis le glacier du mont Miné en montant en direction de Tête Blanche.

Ci-dessous : La cabane de Bertol (3 311 m) est l'hébergement le plus élevé de la Haute Route. L'accès se fait par des échelles métalliques.

Opposite: The emblematic Cervin pyramid shape is visible from the Mont Miné glacier, going up towards Tête Blanche. Below: The Bertol cabin (3311m) is the highest situated accommodation on the Haute Route. It is accessed via metal ladders.



» On croise des randonneurs qui s'entraînent pour la Patrouille des Glaciers, la course militaire de ski-alpinisme créée par l'armée suisse en 1939 et qui relie Zermatt à Verbier tous les deux ans.

La dernière étape entre la cabane Vignettes et Zermatt a des allures de grande migration. L'ensemble des randonneurs chemine vers Zermatt via les cols de l'Évêque, du mont Brûlé et de Valpelline. Au sommet de ce dernier col à 3 568 m, c'est l'éblouissement: le Cervin se découvre en majesté. Les skieurs de randonnée se tombent dans les bras, se congratulent, se photographient... Il ne reste plus qu'à se laisser glisser pour une très longue descente jusqu'à Zermatt, en regardant le Cervin, ce Toblerone géant sous toutes ses facettes. ■

Texte François Goujon / Photos John Norris

PRATIQUE

À lire

**Haute Route.
Chamonix-Zermatt.**

Ce topo paru aux éditions JMEditions, la maison d'édition créée par le guide François Damilano, est basé sur le principe des « tracés sur photos » ou pas à pas. Coréalisé par Didier Lavigne (guide à la Compagnie de Chamonix) et François Damilano, ce guide décrit précisément en images 4 itinéraires et comporte une grosse introduction qui insiste sur la dimension alpine de ce raid, avec les contraintes de l'altitude, du froid, de la météo, de l'engagement physique et du fonctionnement d'un refuge, pour répondre à presque toutes les questions des néophytes. 196 pages, une version française et une version anglaise. Format poche 24€.

La bonne période pour faire Chamonix-Zermatt

Entre le 1^{er} mars (date d'ouverture des refuges) et fin mai selon l'enneigement.

Le prix de l'eau !

L'achat d'une bouteille d'eau minérale de 1,5 l dans un refuge coûte en moyenne 4€. Sur 24 heures, hors boisson pendant les repas, la consommation individuelle est de 3 à 4 litres minimum...

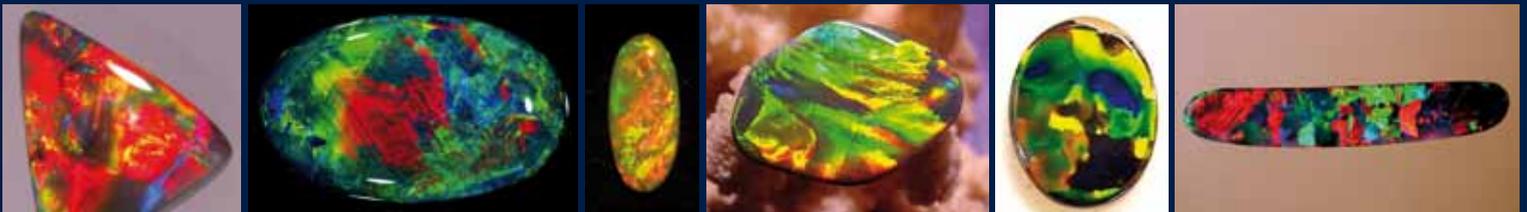
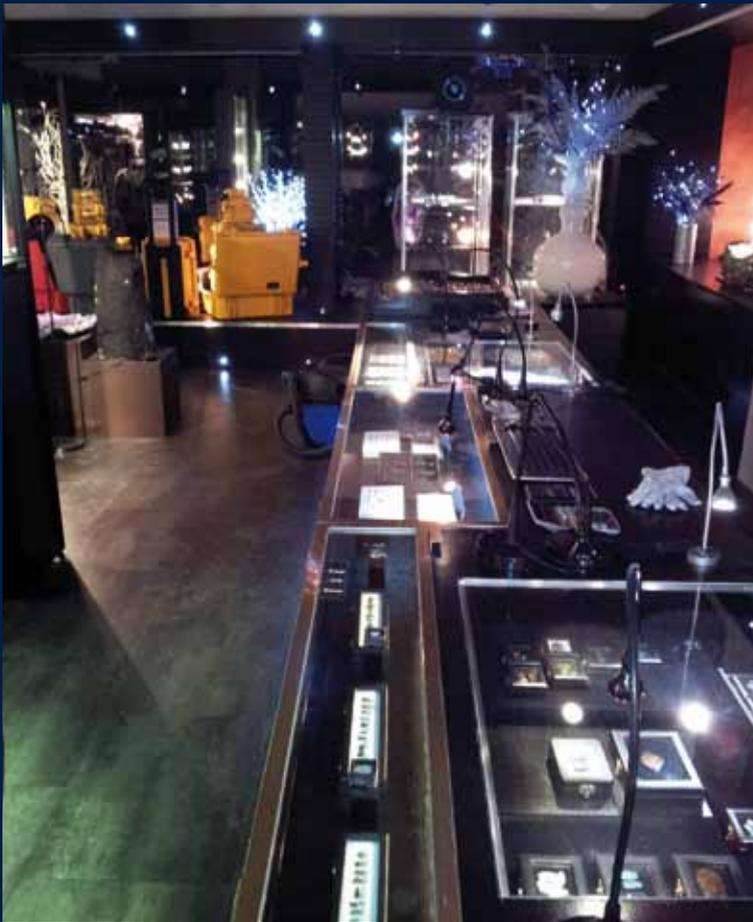


COMPTOIR NATIONAL DE GÉOLOGIE



Toute l'équipe vous accueille, tous les jours dans un cadre de prestige,
dans un site unique à Chamonix au pied du mont Blanc

★ ★ ★ C.N.D.G. CHAMONIX MONT BLANC ★ ★ ★



★ Notre Cabinet de Minéralogie vous présente la plus belle collection d'opale précieuse en Europe ★



★ Minéralogie Rare, Pierres Fines, Collection Anciennes, Laboratoire d'Expertise, Pétrographie ★



GÉOLOGIE ★ INGÉNIERIE ★ DRÔNES ET ROBOTIQUE ★ SPÉCIALISTE DE LA CARTOGRAPHIE
MATÉRIEL SCIENTIFIQUE ★ PÉTROGRAPHIE ★ MINÉRALOGIE HAUT DE GAMME ★ GEMMES RARES
ÉTUDE DES RISQUES MAJEURS ET CLIMATIQUES ★ SISMOLOGIE ET VULCANOLOGIE ★ SIGNALÉTIQUE R.M.M

COMPTOIR NATIONAL DE GÉOLOGIE - 191, rue Joseph Vallot - 74400 CHAMONIX MONT BLANC

www.comptoirnationaldegeologie.fr

OUVERTURE DE NOTRE AGENCE DE CHAMONIX 7 JOURS SUR 7 DE 10H00 A 19H30

Haute Route from Chamonix to Zermatt

Inside the Universe of the '4000s'

TWO SKIING CAPITALS: CHAMONIX AND ZERMATT. TWO MAJESTIC PEAKS: MONT BLANC AND CERVIN. THE CLASSIC HAUTE ROUTE LINKS THE TWO. JOIN US ON A HIGH ALTITUDE JOURNEY THROUGH THE SNOW ON THIS CHALLENGING ROUTE.



Mont Blanc is a peak that beckons to be climbed at least once in a lifetime. The Haute Route is also coveted, with between 6000 and 7000 visitors each spring. Mountain huts have become more comfortable, mountaineering skis lighter and more manoeuvrable and this route is now accessible to a wider public than a super fit clique. Journeying through this stunning environment of ice, snow and rocks feels a little bit like being out on a stormy sea. For someone in good physical condition and who doesn't suffer in altitude, a week amongst glaciers and mountain passes will be highly enjoyable. For the record, three local skiers made the trip between the churches in Chamonix and Zermatt in just 18hrs, 50min and 29s in April 2011.

WARMING UP

For the average skier, the Haute Route takes a gentle start. On the first day, take the cable car from Argentière to Grands Montets at 3,200m elevation for a very short leg: down the hill to the Argentière Glacier and a short climb to the Argentière shelter, newly renovated and with three-star comfort. Running water is the only thing it lacks. The next day will set the rhythm for the week. Depending on the guide and your level, you can go over Col du Chardonnet or Col du Passon, the

former one requiring some abseiling at the edge of the glacier. Once that difficult passage has been secured, the skis are strapped on to rucksacks and the Trient glacier plateau is crossed with a view of Aiguilles Dorées. Haute Route groups stop either at the Swiss chalet at Trient, or a bit further along at Val d'Arpette. As you may have guessed, it's a long stretch with varied terrain and techniques.

As soon as you start to feel like you're in the wilderness, it's actually time to catch a ride in a cab from Val d'Arpette or Val de Bagne to Châble and its cable car to Verbier. This day ends with a good night's sleep either at Refuge Montfort, situated on the slopes in Verbier, or the Prafleuri shelter. "A large majority of our guests have little mountaineering experience and aren't expert skiers in all conditions," explains a mountain guide. "The 'classic' route via Verbier and Refuge Montfort is better than the 'historic' route via the Valsorey and Chanrion refuges. The classic route is used 90% of the time."

REACHING NEW HEIGHTS

The night at Montfort is the start of four days in high altitude, surrounded by majestic peaks. The trail

between Montfort and Prafleuri is constantly above 3000m elevation and ends with a long traversing climb onto the Grand Désert Glacier. Until very recently, before the Prafleuri refuge was built this was a daunting leg of the journey. You had to make it from Montfort to the Dix refuge in one go, and which usually took between 6 and 7 hours! What used to be a late-afternoon traverse surrounded by avalanche risks is now a formality. Guides often suggest an extra climb up to the Lurette slopes at 3500m elevation above the Dix refuge.

The refuge manager Pierre Sierro needs a firm hand to keep account of all the hikers that turn up from March to May. "We have 9000 guests per year, and 4000 of them come in this short period!" he says. Despite the numbers, there is a friendly atmosphere. The "Cham-Zermatt" route has gained popularity thanks to the splendid vistas you enjoy from places like Pigne d'Arolla, from which you can see Cervin's peak.

THE LAST TRACKS

The descent from Vignettes glacier towards the refuge is more like a ski slope and you come across hikers practising for the Glacier Patrol, an army ski race

The first Haute Route

16th January 1903. A handful of mountain guides from Chamonix and Argentière make an attempt to go from Chamonix to Zermatt on skis. Their route was longer than today's Haute Route, because at the time you couldn't take a taxi in the valley. This is also why they decided to go in the height of winter, despite the arctic temperatures. They needed the snow on the valley floor. In total, they travelled 111 km with a vertical climb of 8400m. It took them 7 days and 6 nights, although the 'real' Haute Route was traced in 1911. Their skis were made in wood and had no edges and they carried with them 20 kilo packs with all they needed for the trip. Their only map was on a 1/100 000 scale, and they also brought 19kg of photography equipment.



La face ouest du Cervin au coucher de soleil. Lors de l'étape La Fouly-Cabane du Plan du Jeu, la trace suit le tunnel routier du Grand-Saint-Bernard dont les ouvertures ont été envahies par les congères.

The west face of Cervin at sunset. On the leg from La Fouly to Cabane du Plan du Jeu, the trail follows the Grand Saint Bernard tunnel, its openings filled with snowdrifts.



created in 1939 by the Swiss. It goes from Zermatt to Verbier every second year. The last leg between the Vignettes refuge and Zermatt is highly used and all hikers go from Evêque to Mont Brûlé and Valpelline. As you come to the top of this last pass at 3 568m, it's like a revelation: Cervin stands majestically ahead. The hikers burst out with joy, take photographs and admire the scenery and their feat. All that is left is a long descent towards Zermatt with Cervin like a giant piece of Toblerone straight ahead. ■

PRACTICAL INFO

Reading

Haute Route. Chamonix-Zermatt.

This guide from JMEditions, run by mountain guide François Damilano, is a step-by-step photo guide to the Haute Route. Created by Didier Lavigne and François Damilano, it also includes a foreword stressing the Alpine aspect of the adventure, detailing problems that could occur in altitude, cold, weather changes, physical condition needed and the basic organisation of a refuge. It is ideal for mountain beginners.

195 pages, French or English version. Paperback 24€.

Best time period for Chamonix-Zermatt

Between March 1 (opening day for the refuges) and end of May depending on snow cover.

The cost of water!

A 1.5 litre bottle of mineral water in a refuge costs about 4€. In 24 hrs and out of meal times, you need to drink between 3 and 4 litres...



LES 1000 FACETTES DE L'ENSA

C'EST EN SON SEIN QUE SONT FORMÉS LES PROFESSIONNELS DE LA MONTAGNE. MAIS L'ENSA, ÉCOLE NATIONALE DE SKI ET D'ALPINISME, CE SONT AUSSI DES ACTIVITÉS DE RECHERCHE SCIENTIFIQUE, LA DÉFINITION DE NORMES DE SÉCURITÉ POUR LE MATÉRIEL ET LES ÉQUIPEMENTS, UN CENTRE DE DOCUMENTATION... LA MONTAGNE SOUS TOUTES SES FACETTES.



À l'instar d'un montagnard à la peau burinée par les saisons, les coups de chaud ou le vent glacial, l'ENSA porte, dans ses murs et sa vêtue, les stigmates du temps. Construit en 1972, le bâtiment agrège des coupoles futuristes et une tour centrale qui se sont abîmées et qui font l'objet d'un important plan de rénovation – qui a débuté en 2011 et se prolongera jusqu'en 2013 – fortement volontariste en matière d'économie d'énergie. Un épisode supplémentaire dans la vie agitée de cet établissement public placé sous l'égide de l'École nationale des Sports de montagne et dont la genèse remonte au milieu des années 1930.

En 1936, deux alpinistes aguerris, Armand Charlet et Roger Frison-Roche, lancent en effet, à Chamonix, le premier stage de formation des guides. Deux ans après, Val d'Isère crée l'École de formation des moniteurs. Ces deux actes fondateurs vont donner lieu à la constitution, en 1942, de l'École supérieure de ski et d'alpinisme, institution bipolaire chargée de former des guides et moniteurs de ski. Prise en charge par le ministère de l'Éducation nationale dès l'année suivante, l'institution va acquérir définitivement son titre d'ENSA avant de se structurer progressivement et de s'installer aux Praz de Chamonix entre 1948 et 1954, puis à Chamonix dans le contexte d'un vaste ensemble culturel et sportif. Depuis cette période, l'école n'a de cesse de former et de perfectionner des professionnels à l'encadrement des métiers sportifs de la montagne. 350 moniteurs de ski, 50 guides et une vingtaine de moniteurs de parapente sortent ainsi chaque année de la « coupole » avec un diplôme.

DES GUIDES RESPONSABLES

Mais entre le vieux guide des années 1940, tout à sa technique, qui avait pour mission de monter et de descendre le client, et le professionnel d'aujourd'hui, polyvalent, à la fois technique et psychologue, il y a parfois un monde. « *Après examen d'entrée, la formation alterne les cours théoriques et les stages en situation, sur le terrain, où les candidats sont en capacité d'acquérir des compétences techniques fortes, explique Gilles Bouchet, à la tête de l'institution depuis 2011, ensuite, ils acquièrent des compétences professionnelles. Les stagiaires sont progressivement responsabilisés et préparés à leur futur métier.* » Au-delà de ces missions originelles, l'ENSA a développé d'autres champs d'expertise, plus méconnus, mais qui sont aussi inscrits dans son ADN, comme la recherche scientifique en matière de santé, de technologie... La télémédecine et le caisson hyperbare sont ainsi sortis de ses bureaux et les normes de sécurité des matériels de montagne sont aujourd'hui édictées, testées et validées au sein de ses laboratoires. Enfin, l'école dispose d'un centre de documentation, unique au monde et ouvert à tous, qui concentre des informations et



des topos sur les montagnes du globe, une véritable mine pour les amateurs.

Derrière la façade austère, l'ENSA accompagne ainsi l'économie sportive montagnarde ainsi que l'évolution des pratiques. Un acteur majeur qui a fait sa mue en novembre 2010 en recentrant ses activités de formation sur l'alpinisme, le ski et le vol libre, le centre de Prémamon, dans le Jura, devenant le référent, partenaire, en matière de ski nordique, de moyenne montagne et de sport de haut niveau. Sous la houlette de l'ENSM (École nationale des sports de montagne), qui regroupe désormais les deux établissements, l'ENSA est ainsi confortée dans son expertise. Une remise à niveau qui permet à cette vénérable institution, à vocation internationale, de rester dans le coup, malgré les années.

ALPINISTE CHERCHEUR

Guide de haute montagne, professeur d'alpinisme, Paul Robach est aussi le responsable du pôle biomédical de l'ENSA. Ce docteur ès sciences, passé par une filière Staps (Sciences et techniques des activités physiques et sportives), branche « physiologie », dispose d'un mi-temps dédié à la recherche et à l'expertise. Ses centres d'intérêt portent essentiellement sur « l'hypoxie », « les limites de la performance humaine » →

Philippe Batoux assure Aymeric Clouet pour un passage de rimaye.

Test de résistance des cordes dans la vallée Blanche.

Philippe Batoux secures Aymeric Clouet over a bergschrund.

Testing the ropes in the Vallée Blanche.

« Je suis encore un traditionaliste, qui considère que l'effort et la montagne sont des outils d'édification de soi. »

» en altitude», « les mécanismes d'acclimatation » ainsi que « l'utilisation de l'altitude pour augmenter les performances des sportifs ». Menés en laboratoire ou en haute montagne (observatoire Vallot), ces tests sont souvent réalisés dans le cadre de collaborations scientifiques. Ils donnent lieu à certaines conclusions qui ont trouvé un écho dans le champ médical traditionnel et au-delà. « On s'intéresse aux questions de dopage sanguin : c'est un phénomène constaté avec l'altitude, explique le chercheur, l'EPO, présente à l'état naturel dans le corps, augmente le développement des globules rouges, ce qui favorise la performance sportive. On a aussi traité des gens avec de l'EPO recombinante (NDLR : EPO fabriquée à partir de cellules animales) et on a découvert qu'au-delà de 4500 mètres, celle-ci n'avait pas d'effet. Par contre, l'effet est décuplé en moyenne altitude. » Fort de son expertise, Paul Robach est souvent sollicité. Il est ainsi intervenu du côté de Marcoussis, au camp d'entraînement de l'équipe de France de rugby et a, par ailleurs, démontré que le test officiel de l'agence antidopage, portant sur l'EPO, n'était pas fiable.

ANCER LA CRÉDIBILITÉ DE L'INSTITUTION

Et dire que c'est en partie à l'intérieur d'un vieux gymnase de l'ENSA, pourvu d'une tour de 15 mètres, qu'ont été pensées et édictées les premières normes européennes définissant les qualités, avant mise sur le marché, des équipements de protection individuelle d'alpinisme et d'escalade ! Le guide de haute montagne et ingénieur Jean-Franck Charlet a participé, dès les années 1990, à cette épopée. « Suite à la mise en place d'une directive sur les équipements de protection individuelle, on avait été sollicités par des experts pour mettre en place des normes européennes. On a présenté un dossier pour monter un laboratoire de test, et comme notre gymnase avait les hauteurs nécessaires, on a obtenu les agréments. » Le professeur, qui est aujourd'hui président de la Commission internationale de sécurité de l'UIAA (Union internationale des associations d'alpinisme, comprenant 20 fédérations nationales d'alpinisme et une cinquantaine de fabricants de matériels), est resté fidèle à sa mission : garantir la qualité des 22



Mickael Bimboes dévale la pente raide.

Mickael Bimboes hurtles down the steep slope.

produits (piolets, sangles, cordes, poinçons souples, mousquetons, etc.) commercialisés actuellement en Europe et au-delà. Depuis l'origine, l'ENSA a aussi certifié un certain nombre de laboratoires qui réalisent désormais de manière autonome les contrôles. Mais n'allez pas croire que Jean-Franck Charlet et Gérard Decorps, son collègue, se tournent les pouces ! Il leur faut constamment réviser les normes en place, les mettre au goût du jour, édicter des documents de recommandations quant aux nouvelles pratiques (acrobranches, via ferrata) et contrôler les matériels des petits fabricants, etc. Autant de missions fondamentales qui ancrent la crédibilité internationale de l'institution et la pérennisent en son berceau qu'est Chamonix. ■

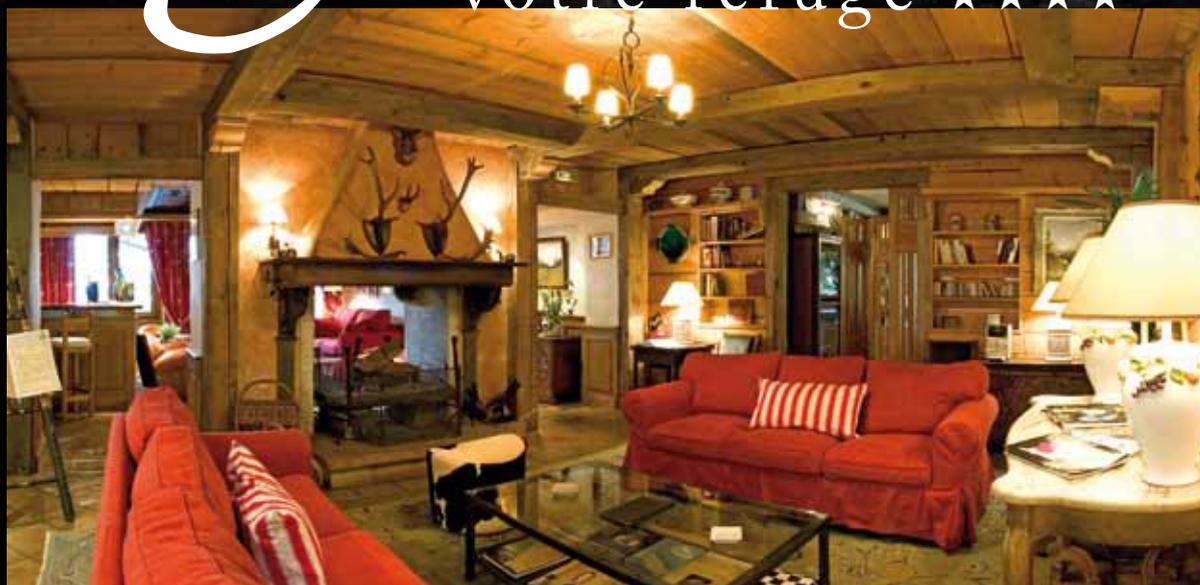
Texte Laurent Gannaz / Photos Pascal Tournaire



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.

Le Jeu de Paume

votre refuge ★★★★★



Le charme d'un chalet hôtel avec piscine, sauna, hammam, tennis. Une adresse réputée pour sa cuisine inventive et raffinée.

Réservation recommandée - Fermé le mardi midi et le mercredi midi

CHALET HÔTEL ★★★★★ RESTAURANT *Le Rosebud*
705 route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix - 04 50 54 03 76
www.jeudepaumechamonix.com



INCULQUER UNE CULTURE DU RENONCEMENT

Guide et professeur d'alpinisme, François Marsigny accompagne depuis quinze ans les mutations de l'institution et du métier de guide. Il porte un regard avisé, voire acéré, sur ces questions.

Quels sont les maîtres mots inculqués aux élèves en formation aujourd'hui ?

La gestion du risque est un sujet qui devient très prégnant. De plus en plus, on essaie d'inculquer une culture du renoncement, la prise de risque est de moins en moins acceptée. En montagne, tu es seul dans un environnement fort. C'est un métier d'artisan individualiste, mais il faut constamment penser aux conséquences de ses gestes. Il faut s'adapter aux conditions de la montagne, aux conditions météorologiques... Il ne faut jamais aller trop loin.

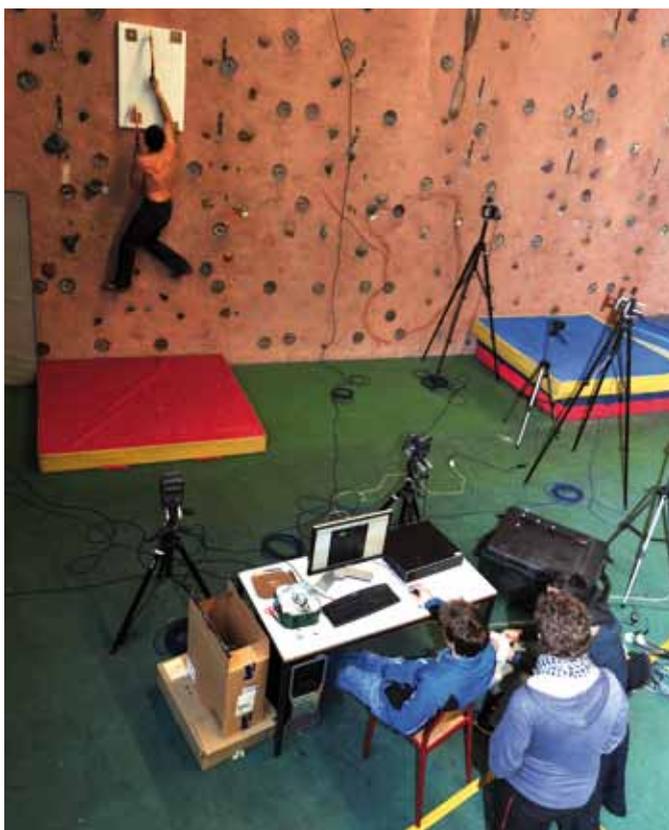
Comment percevez-vous l'évolution actuelle de la formation ?

Il y a de nouveaux cursus, basés sur le tutorat. L'idée est que les guides encadrent les jeunes étudiants, avec un autre regard que les formateurs de l'ENSA. C'est une façon de leur transmettre les ficelles du métier et de garantir un enrichissement intergénérationnel mutuel.

Quels changements majeurs avez-vous pu observer depuis vos débuts ?

Le recul des glaciers me frappe particulièrement : avant, on sortait de la vallée Blanche, skis aux pieds. Aujourd'hui, il y a des moraines qui sont délicates à franchir. Il n'est plus possible de faire des courses de neige toute l'année. Il y a beaucoup plus de chutes de pierre, et le pergélisol qui fond.

La problématique de l'engorgement de certaines montagnes, le mont Blanc, l'Everest, se pose aussi de manière forte. Les deux voies normales d'ascension au mont Blanc ne sont plus des espaces de liberté ! Il faut se poser la question de la gestion des flux, des contraintes environnementales et il faut aussi se donner du temps ainsi que les moyens techniques et physiques de réussir cette ascension. Je suis encore un traditionaliste, qui considère que l'effort et la montagne sont des outils d'édification de soi.



Randonnée glaciaire au Petit Flambeau.

Remise des diplômes 2012.

Professeur cobaye pour une thèse de recherche sur la résistance.

Glacial hike on le Petit Flambeau.

Diploma ceremony 2012.

Testing for a research thesis on physical strength.



PARTENAIRE
OFFICIEL

MILLET



MOUNTAIN BY EXPERIENCE



TO RIDE

* GLISSER

MICKAEL BIMBOES / CHAMONIX - MASSIF DU MONT-BLANC
Pascal Tournaire



COULOIR CACHÉ GTX JACKET

Veste radicale destinée aux pratiquants les plus exigeants. Renforts épaules, coudes et bas de veste. Capuche protectrice et réglable avec visière semi rigide. Zip étanche YKK®. Ventilations sous bras. Jupe pare neige. 0,615 Kg

Bénéficiant de la haute technologie



MILLET
EXPERT SHOP

COQUOZ SPORT
RUE PACCARD CHAMONIX
+33 (0)4 50 53 15 11



All Knowing, All Mountain - ENSA

ENSA, THE FRENCH NATIONAL SCHOOL FOR SKI AND ALPINISM CONTROLS ALL THE MOUNTAIN QUALIFICATIONS, BUT ALSO CONDUCTS SCIENTIFIC RESEARCH, DEFINES MOUNTAIN SECURITY REGULATIONS AND HAS AN IMPORTANT LIBRARY. THIS IS THE HUB OF FRENCH MOUNTAIN ACTIVITY.

Like an old, weathered mountaineer, the ENSA building from 1972 is looking its age. A renovation project started in 2011 and will be completed in 2013. It should help the institute to become more energy neutral. It's yet another chapter in the vivid history of ENSA, that started in the middle of the 1930s. In 1936, the two experienced mountaineers Charlet and Frison-Roche organised the first mountain guide course in Chamonix. Two years later, a ski instructor's school was started in Val d'Isère, and in 1942 the two units were fused into the ESSA, responsible for training both ski instructors and mountain guides. Over the next few years, the ministry of education took control and ENSA as we know it today took form. Ever since, mountain professionals have come here to get thorough training and recognised qualifications. 350 ski instructors, 50 mountain guides and around 20 paragliding instructors obtain their diploma each year.

RESPONSIBLE GUIDING

There's a world of difference between the mountain guide of the 1940s, who was only there to get the client up and down the mountain, and the guides of the present day. "There's an entrance exam, and for those who qualify, theory and onsite practice are alternated, allowing candidates to acquire strong technical skill," explains Gilles Bouchet, director since 2011. "Once that's achieved, we teach them responsibility and they are progressively prepared for their new profession." The ENSA also has other fields of competence, such as research in medical and technological departments. Security regulations for mountain equipment are tested and approved in their laboratory. There is also a moun-

tain library, open to all, with a wealth of information on mountains and mountain living around the world. The ENSA institute supports the mountain industry and helps promote new sports and activities. In 2010 it merged with the cross-country and elite sports section under the management of ENSM (National mountain sports school). The international scope adds credibility to this honourable establishment.

MOUNTAIN SCIENTISTS

A mountain guide and alpinist instructor, Dr Paul Robach is also in charge of the ENSA biomedical de-

Les professeurs de l'Ensa ont eu la charge de former des Népalais pour la préparation au métier de guide.

The Ensa teachers have been given the responsibility of training the Nepalese to become professional guides.

partment. A physiologist, he is allocated a half-time position for scientific research. He is particularly interested in hypoxia, limitations of human performance in altitude, acclimatisation mechanisms and the use of altitude to boost athletes' performances. Experiments are run in laboratories or in medium altitude. Some of the conclusions reached are used in traditional medicine and beyond. "We're interested in blood doping, it's a phenomenon that appears in altitude," the scientist explains. "EPO is a natural substance that increases red blood cells and leads to better sports performance. Above 4500m elevation, the effect is unnoticeable, but in medium altitude, the effect is tenfold." Paul Robach is recognised as an expert in the field and has worked with the French rugby team, also demonstrating that the official anti-doping agency's EPO test was not reliable.

REINFORCING REPUTATION

The European security norms for alpinism and climbing equipment were defined here at ENSA. Mountain guide and engineer Jean-Françh Charlet was part of the commission in the 1990s. "There was an EU directive on individual protection equipment, and we were called in as experts to define the European norms." Today, he is the president of the international security commission at the International Mountaineering and Climbing Federation. His mission has remained the same: guaranteeing safe equipment for climbers and mountaineers in Europe and worldwide. Over the years, a number of independent laboratories have been certified by ENSA to carry out their own testing. The norms are constantly scrutinised and revised, and new safety regulations are stipulated whenever there's a new activity or sport on the market. The international reputation and credibility of Chamonix and this institute is second to none. ■

TEACHING TO TURN BACK

François Marsigny has been a teacher at ENSA for the past 15 years. He follows the change and evolution of the institute and mountain guide profession with a watchful eye.

What is the main message for trainees today?

Risk management is an important issue. We try to teach them to turn back. Taking risk is less and less acceptable. In the mountains, you're exposed to nature, and you constantly have to think of the consequence of your actions. Never go too far.

What do you think of the new training format?

You can now train in a form of apprenticeship. When students go out with the mountain guides, they get a different view than that of ENSA. It's a good way of showing them the ropes and interconnecting generations.

What major changes have you seen since you started?

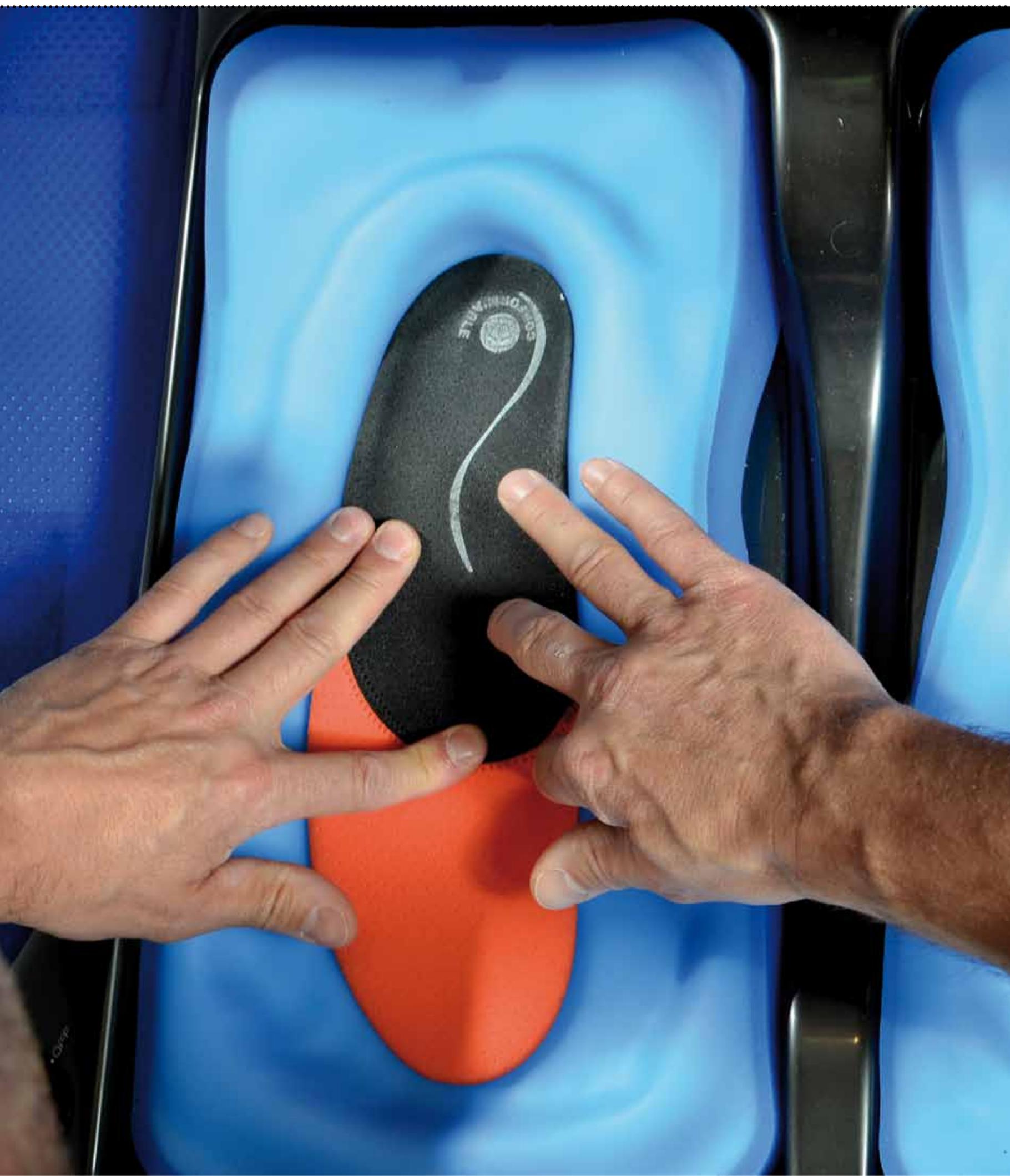
I'm struck by the way glaciers are retreating. You can't do snow hikes all year round anymore and there are many more rock falls. The overcrowded routes on Mont Blanc and Mount Everest are also a real issue. It's become necessary to regulate visits and consider environmental impact. Each team should have the necessary time, technical and physical skills to climb these peaks. I'm traditional, and I think effort and mountaineering help to build the self.



Crédit Photo : Dan Ferrer

Seb MICHAUD
LOFOTEN SKI TRIP

CREATED
FOR
FREEDOM



BOOT FITTING : POUR SKIER DU BON PIED !

LE BOOTFITTING, OU ART DE BIEN CHAUSSER LES PIEDS, EST PASSÉ DANS LES MŒURS MÊME SI PEU D'UTILISATEURS MESURENT ENCORE VÉRITABLEMENT L'IMPORTANCE DE CE POSTE DANS LA PRÉPARATION DE LA SEMAINE OU DE LA SAISON DE GLISSE. RENDEZ-VOUS, CHEZ SANGLARD, LE TEMPS D'UNE SÉANCE DE « MISE AU PIED ».

Depuis une quarantaine d'années, avec le boom du ski, la plupart des loueurs et des vendeurs de matériel ont développé le bootfitting, littéralement « mise au pied de la chaussure », sollicités par une clientèle sans cesse plus exigeante en matière de confort et de technicité.

Pourtant, entre les simples conseils et les solutions personnalisées plus complexes qui vont de la modification du chausson et de la coque (déformation ou customisation) à la mise en œuvre de chaussons et de semelles thermoformables, il y a parfois une vraie différence de service que seuls les professionnels expérimentés sont à même de proposer. On estime qu'ils sont ainsi une dizaine de spécialistes en France, dûment formés, susceptibles d'effectuer des ajustements biomoteurs affinés de la coque, du chausson et de la semelle. Damien Amblard et Jules Mills, tous deux indépendants, travaillent une partie de l'année pour les plus grandes marques de skis, dans le giron des compétitions internationales, et mettent chaque hiver leur savoir-faire à disposition de l'établissement Sanglard. Avec eux, nous avons assisté, au sein du « corner » dédié, aux principales opérations visant à apporter à chaque client un maximum de confort et de performance sur la neige. Démonstration en quatre étapes. ➤➤➤

Dans l'atelier *ad hoc* du magasin Sanglard, vos pieds sont choyés et traités comme... des pièces uniques !

In the workshop at Sanglard sports shop, your feet are pampered and treated as one of a kind.



► **Première étape: le choix de la coque.**

Le «bootfitter» va choisir, avec le client, deux ou trois modèles parmi la cinquantaine de coques à sa disposition. C'est donc le moment où le spécialiste interroge le client sur l'intensité de sa pratique et ses habitudes. Si celui-ci est un sportif occasionnel qui vient glisser une à deux semaines par an, la coque sera relativement large, de façon à laisser de l'espace au pied; si le client skie toute l'année, en revanche, la coque épousera le pied au plus près, de façon à faciliter la précision et la tenue, pour une glisse plus technique et engagée.

Deuxième étape: le choix de la semelle.

Une étape tout aussi cruciale, la semelle représentant la fondation déterminant la stabilité, le contrôle du pied et le confort de l'utilisateur. Première option: le bootfitter s'oriente vers un «prêt à chauffer», une semelle parmi une large gamme de préformées qui va être choisie en fonction du volume de la chaussure, des besoins en rigidité et en maintien.

Deuxième option: la semelle moulée. Il s'agit de confectionner une semelle adaptée au pied du client de façon à lui offrir le maximum de précision et de maintien. Dans ce cas, le client va commencer par poser ses pieds nus sur un tapis de silicone renfermant des billes de céramique. L'empreinte laissée est délicatement relevée tandis qu'un autre opérateur crée une semelle à partir d'une base sur laquelle il ajoute des renforts en résine. La semelle est ensuite disposée dans une plaque chauffante sous vide (de façon à coller les différents éléments entre eux) puis positionnée dans l'empreinte laissée en creux dans le moule. Après refroidissement, le pied est posé sur la semelle de façon à la tenir plaquée sur la forme. La semelle est enfin coupée à la taille de la chaussure, puis poncée.

Troisième option: le «superfeet». Issue du milieu médical, cette méthode plus longue et plus chère s'adresse aux «pieds» instables, laxes et souples, qui ont tendance à s'affaisser. Elle consiste à mettre le pied du client sur une semelle en liège et dans un sac sous vide, une «mise en dépression» qui va permettre de conformer la semelle au pied pour un maintien optimum.

Troisième étape: le traitement du chausson.

Si besoin, celui-ci va être chauffé et moulé de façon à comprimer les mousses qui vont épouser la forme du pied. D'autres bouts de mousse vont être collés sur les zones sensibles (malléoles, coups de pied, talon, etc.) et associés au chausson par chauffage. Après cette opération, et une fois la semelle introduite dans le chausson, le client va marcher pendant dix minutes, le temps que la matière refroidisse et s'adapte parfaitement à la forme de son pied.

Un autre procédé, dédié aux bons skieurs et qui pratiquent beaucoup, consiste à injecter de la mousse polyuréthane dans la poche du chausson: le maintien obtenu n'en est que plus ferme et précis.

Quatrième étape: les retouches.

La pratique met parfois en lumière le besoin de certaines corrections. Le client revient alors dans l'atelier et bénéficie de retouches qui peuvent concerner la coque (fraisage et/ou déformation), la semelle ou le talon. ■

Texte Laurent Gannaz / Photos David Machet

CONTACT
Sanglard Sports
 199, place du Mont-Blanc, Chamonix.
 Tél.: 04 50 53 24 70





LANGE
ULTIMATE CONTROL. FEEL IT



**HIKE
AND
SKI**

**LE DERNIER MODELE
HAUTE PERFORMANCE
DEDIE AU SKI AVENTURE
DOTE DE LA TECHNOLOGIE
POWER V LOCK**

Un mécanisme ski / marche permet à la chaussure de changer instantanément de flex et une nouvelle semelle en gomme vous ouvrira l'accès à des lieux ou vous avez toujours rêvé de skier.

www.langeski boots.com




SANGLARD

199, place du Mont Blanc - 74400 chamonix
98, chem Glacière - 74400 ARGENTIERE
Résidence du Mont Blanc - 74660 VALLORCINE

Tél. 04 50 53 24 70
Tél. 04 50 54 05 27
Tél. 04 50 21 34 65



In the past forty years the ski industry has flourished. In order to meet growing customer demand most ski shops now offer a boot fitting service. However, between simple advice and customised, complex solutions, there is a world of difference that requires a specialist. There are about ten of these experts in France that can make fine adjustments of the shell, the inners and the soles. Damien Amblard and Jules Mills are both self-employed and collaborate with some of the biggest ski brands and international competitors. Each winter, they share their skills with a wider audience at the Sanglard ski shop. We watched them at work in the dedicated boot fitting area.

Step one: Choosing the shell.

The boot fitter and the customer choose two or three different models together. The specialist asks questions about the skier's standard and habits. For the occasional skier that comes to the mountains once or twice a year, you can choose a wider shell, while a skier that skis all winter needs a tighter fit to ensure technical advantage throughout the season and better precision.

Step two: Choosing the sole.

This step is just as crucial, as the sole is the foundation of the skier, determining stability, foot control and user comfort. First option: a ready-made model chosen depending on the shell and the need for structure and support. Second option: a moulded sole, custom made for maximum precision and support. The client starts by leaving their bare footprints on a silicone mat. This is then used to mould a sole made to measure. Different layers of resin and base material are vacuum glued together. Once cool, the client stands on the sole, in the footprint, to make sure it doesn't move while being cut to size. Third option: "superfeet". It is the longest and most expensive method, coming from the medical environment. It is the best solution for unstable feet that have a tendency to slouching. The foot is placed on a cork sole in a vacuum bag. This method shapes the sole to offer maximum support.

Step three: Treating the inner boot.

If needed, the inners will be heated and moulded so that the foam wraps around the shape of the foot. Extra padding is added in sensitive areas like the ankles or heels. Once the sole is in place, the client has to walk around in the inner boots for 10 minutes to allow for cooling and a perfect fit.

There is also an alternative for proficient skiers that are always on the slopes, which consists of injecting the boot with foam directly – the result is even better and gives more precise support.

Step four: Fine tuning.

Once in use, the boot may need adjusting. The client can come back to the ski shop and get the shell, sole or heels fine tuned. ■

Des chaussures sur mesure, c'est un confort garanti et une précision accrue des appuis.

Custom made boots guarantee comfort and better precision.

Boot Fitting Skiing in Comfort

CUSTOMISED BOOTS ARE MORE AND MORE COMMON, EVEN IF MANY SKIERS TOTALLY UNDERESTIMATE THE DIFFERENCE THIS COULD MAKE TO THEIR SKI HOLIDAY OR SEASON. WE MADE AN APPOINTMENT AT SANGLARD TO GET FITTED.

SIDAS
Your foot company™



360° de Confort



Guilbaut Colas
Champion du monde
de ski de bosses 2011



Semelles
chauffantes



Semelles
sur mesures



Chaussons
personnalisés



Chaussettes
techniques



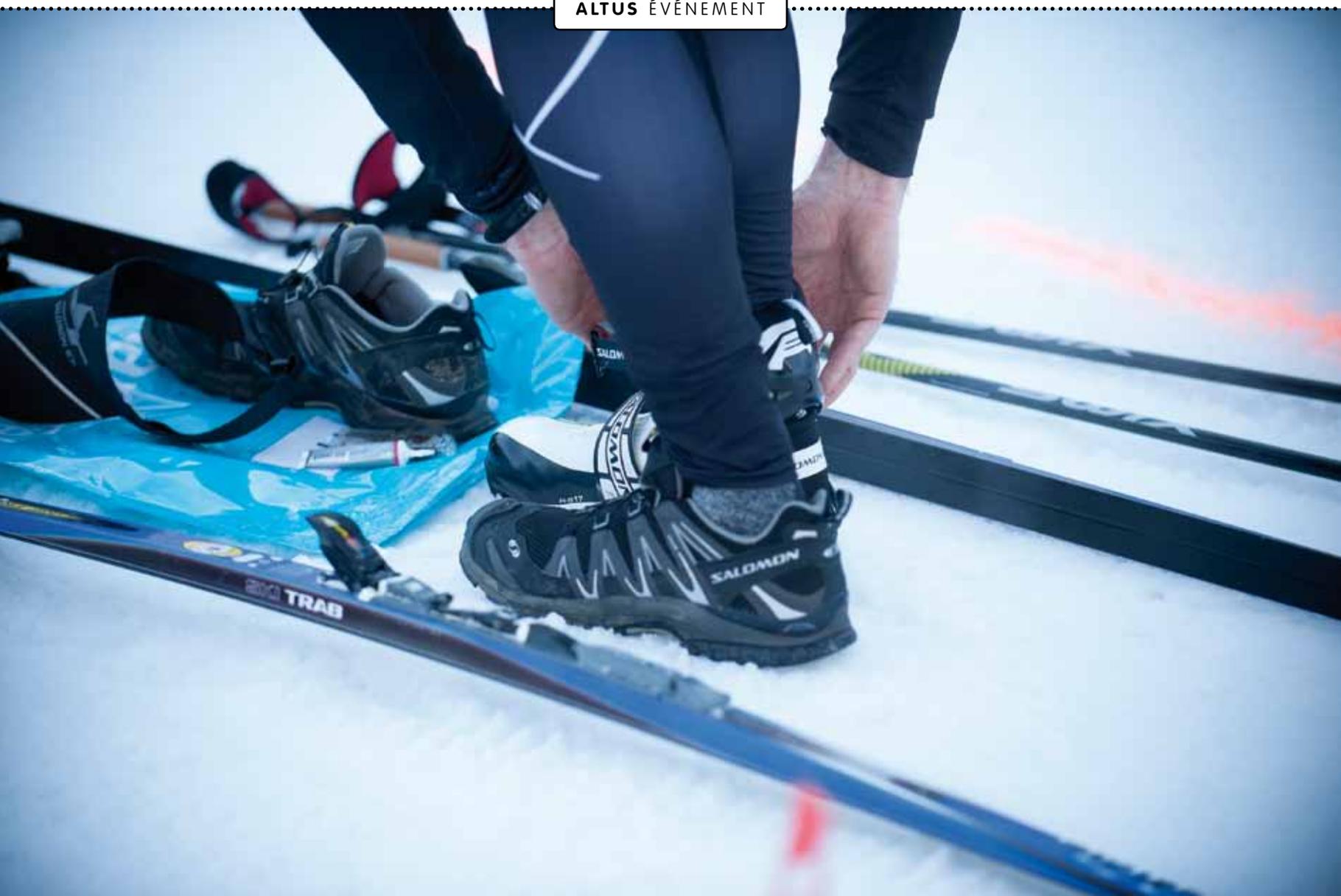
Protections
tibiales

CHAMONIX
199, place du Mont Blanc
+33 (0)4 50 53 24 70

ARGENTIERE
Au pied des Grands Montets
+33 (0)4 50 54 05 27

VALLORCINE
Résidence du Mont Blanc
+33 (0)4 50 21 34 65


SANGLARD
www.rentski.com



LES FONDUS DU RUN AND SKATE

DIMANCHE 24 FÉVRIER, ILS SERONT PRÈS DE 300 À OSER RELEVER LE DÉFI DE LA SIXIÈME ÉDITION DU RUN & SKATE. UNE ÉPREUVE ORIGINALE ET ENCORE UNIQUE QUI ENCHAÎNE SKI DE FOND ET TRAIL, AU FORMAT INDIVIDUEL OU EN RELAIS PAR ÉQUIPE DE DEUX. SUÈES GARANTIES.

En quelques minutes, il faut changer d'équipement. Passer des chaussures de running aux chaussures de ski de fond, et repartir pour une course contre le chrono.

In just a few minutes, the competitors have to change equipment, from cross-country skis to running shoes. Then it's off again on the race towards the finish line.



Dimanche, 8 heures du matin. Une légère brume givrée encombre encore le Bois-du-Bouchet. Déjà, elle se lézarde pour laisser deviner un magnifique ciel bleu. Le froid est vif. Des conditions idéales pour une matinée tonique. On entend les premiers glissements de skis, les premiers pas qui sautillent dans la neige pour ne pas se laisser engourdir. Ils seront bientôt tous là, à se presser vers la zone de transition. Le lieu stratégique pour toutes les épreuves combinées: triathlon, duathlon... ou Run & Skate. C'est ici qu'on quittera les skis pour enfilez les runnings, qu'on passera de la glisse à la foulée. Alors, on aménage minutieusement son petit espace réservé: là, les chaussures, là le bidon de ravitaillement. Les visages concentrés de ceux qui «jouent la gagne» alternent avec les mines réjouies de ceux qui savent qu'ils seront loin du podium. Mais tous ont en commun la même envie de se faire plaisir dans l'effort.

TOP DÉPART POUR LE FOND

9 heures. Le soleil lèche encore timidement les cimes du dôme du Goûter. Le ciel limpide est maintenant dégagé; la vallée, elle, reste toujours dans l'ombre.

*« Les poumons brûlent,
les cuisses saturent
d'acide lactique.
Courir, marcher,
mais tenir. »*

Décor splendide, mais place aux acteurs: ça y est, le départ est donné pour la centaine de courageux qui vont enchaîner les 18 kilomètres de ski de fond avant de se frotter aux 12 kilomètres à pied. Ça part vite, très vite: la neige froide répond parfaitement cette année. Les deux boucles seront vite avalées, juste le temps pour l'organisation de lancer le départ pour la course en relais.

Et déjà les revoilà! Les écarts se sont creusés, mais rien n'est joué. Sur la zone de transition, il faut d'abord enlever les dragonnes pour se libérer des bâtons devenus encombrants, un coup d'œil rapide pour se

situer et retrouver sa place, ses affaires, déchausser, et changer de matériel. Difficile d'enfiler les chaussures de running restées au froid... et de faire ses lacets avec des gants ou d'ouvrir une barre de céréales avec les mains gelées! Ici, les novices se remarquent vite: l'année prochaine, ils penseront à tous ces petits détails qui leur font perdre aujourd'hui de précieuses minutes.

ON ENCHAÎNE AVEC LE TRAIL

Vite, il faut se remettre à courir. C'est le moment que choisissent les crampes pour surgir chez les moins entraînés. Il faut dire qu'à la glisse vient de succéder en quelques instants la course et ses appuis fuyants sur la neige. Inutile de tenter de sortir des traces: brasser dans la neige poudreuse n'est pas plus efficace.

10 h 30, du côté des sources de l'Arveyron. Le voilà, il est là, le soleil, avec ses rayons qui se jouent de la Verte et des Drus pour venir à la rencontre des coureurs. Mais ils n'ont plus froid depuis bien longtemps... Contrairement aux bénévoles qui jalonnent le parcours pour les orienter et qui les ➤➤



► attendent, à leur poste, depuis le petit matin. Même s'ils évoluent dans un panorama de carte postale, les coureurs, pris par l'effort, n'ont qu'un seul but en tête: la ligne d'arrivée. Depuis deux heures, les poumons brûlent, les cuisses saturent d'acide lactique. Alors, courir, marcher, mais tenir. Qu'elle est longue cette montée vers le Lavancher; et sa descente, pas plus reposante. 13 heures. Le calme est revenu. Tout le monde est là, fatigué ou épuisé, mais heureux. Heureux de cette belle matinée d'hiver, une belle matinée de sport. C'est bientôt l'heure de la remise des prix, mais surtout celle de la tartiflette où tous ensemble, pourront se raconter leur aventure du jour et déjà se promettre d'être là l'année prochaine. ■

Texte Hervé Villard / Photos Caroline Houal

La zone de transition, le lieu stratégique du Run & Skate qui se tient tous les mois de février dans le Bois-du-Bouchet.

The transition zone is a strategic point of the Run and Skate that is held in Bois-du-Bouchet each February.

POUR EN SAVOIR PLUS

www.runandskate.fr
Magasin Ravel & Co,
53 Galerie Alpina, Chamonix,
04 50 53 02 49,
runandskate@runandskate.fr

DOCTEUR SKATE ET MISTER RUN



Bastien Gachet, c'est la référence de l'épreuve: sur les cinq éditions déjà courues, il se classe deux fois deuxième (derrière son frère!) et gagne à trois reprises. «L'été, je fais de la course à pied, l'hiver je suis entraîneur de ski de fond au club des Contamines-Montjoie. Alors évidemment, le Run & Skate est une occasion unique de réunir mes deux passions et de me faire plaisir dans une ambiance que j'adore.»

ELA, ELLES L'ONT



Si elles font du sport par plaisir, Agathe et Audrey n'oublient jamais de courir utile. «Depuis deux ans, au Raid Arbre Vert Amazone, nous portons les couleurs de CHAM'ELA, dans le but de soutenir l'Association européenne contre les leucodystrophies. Participer au Run & Skate est pour nous une super façon de travailler notre condition physique, mais aussi de faire connaître notre action.»

**EN COUPLE, «EN SKATE»
COMME À LA VILLE**



Chez eux, le sport est une seconde nature: ski de randonnée, trail, ski de fond, alpinisme... à chaque saison son activité pour vivre la montagne au quotidien. Alors quand se présente l'occasion de s'amuser pour un petit Run & Skate, Yvette choisit le ski de fond et Denis la course à pied. «On fait le contraire l'année prochaine?»

**FABIENNE BOZON-RAVEL,
ORGANISATRICE TOUT TERRAIN**



Drôle d'idée tout de même que de faire courir les skieurs de fond... ou de faire skier les coureurs à pied. Elle germe pourtant dans l'esprit de Fabienne Bozon-Ravel il y a six ans et depuis, elle la concrétise avec l'appui de la boutique Ravel & Co, et les sections Chamonix Mont-Blanc Marathon et ski nordique du Club des Sports. «Le format initial était exigeant, pour des spécialistes de l'endurance. En l'ouvrant aux équipes en relais, on a voulu la rendre accessible à tous les skieurs ou traileurs exclusifs. Pour renforcer ce côté populaire, on est maintenant partenaire de la Transjurassienne. Mon espoir, c'est que d'autres stations se lancent dans l'aventure et organisent toutes leur Run & Skate!»



TOUT ODLO PAR ODLO CHAMONIX !

 odlo

Venez découvrir la nouvelle collection ODLO hiver :
sous-vêtements techniques, tec-shirts, outdoor, running,
bike, ski de fond et accessoires.

ODLO - 33 place Balmat - Chamonix - Tél. 04 50 53 63 25 - chamonix@odlo.fr

Vêtements de sport fonctionnels pour un excellent climat corporel.

odlo.com/underwear



Run and Skate Across the Hills

SEVERAL HUNDRED COMPETITORS WILL TAKE ON THE CHALLENGE OF THE 6TH RUN & SKATE RACE ON FEBRUARY 24, 2013. IT'S AN UNUSUAL AND UNIQUE COMPETITION THAT COMBINES CROSS-COUNTRY SKIING AND TRAIL RUNNING. GET READY TO BREAK OUT INTO A SWEAT.

Sunday morning, 8am. A frosty mist lingers in Bois du Bouchet but there's a hint of blue sky. The cold is gripping, it's ideal for an active morning. Skis are creaking on the snow; people are jumping up and down to keep warm.

All entrants are heading for the transition zone, a strategic position in a combined race such as Run and Skate. This is where the skis will come off and running shoes will be laced up. Each person is carefully setting up their equipment. Shoes, refreshments... A concentrated look on those who are here to win and excitement for those who know they'll be far from the podium. One thing in common is the pleasure of pushing the limits.

OFF CROSS-COUNTRY!

9am. The sky is clear, but the sun is only just reaching the surrounding peaks. The backdrop is gorgeous as the start signal goes for those aiming for 18km of cross-country skiing followed by 12km running. The pace is fast, very fast. The freezing snow is perfect and the two laps are finished quickly. The organisers only just

Éviter les crampes, lutter contre le froid. Organiser ses affaires et son espace pour perdre le moins de temps possible.

Fighting against cramp and the cold. Organising the equipment to waste as little time as possible.

have time to set off the relay race, with one skier and one runner.

Here they come! There's some distance now between the different racers, but it's not over yet. In the transition zone, ski poles have to come off, the personal area identified and new equipment handled. It's difficult to get the running shoes on after their time in the cold. The laces are as stiff as the cold fingers. Beginners are easily spotted, next year they'll be better organised to shorten the transition time.

TRAILING ALONG

Time to get running. For those lacking in physical preparation, this is when the cramps start attacking. Going from the sliding movement of skiing to the pounding of running isn't easy, but there's no choice but to stay on track - the powder snow on the side is a hundred times worse.

10:30 am. The sun finally reaches down into the valley, but the racers have already worked up their body heat. The spectators and volunteers are delighted and admire the scenic surroundings. The runners have only one thing in mind: the finishing line. They've been going for two hours, with burning lungs and lactic acid in their thighs. Run or walk, but keep going. The uphill slope towards Lavancher seems very long, and the way down doesn't give much time to rest.

1:00 pm. Return to normality. Everyone's back, tired or even exhausted, but happy. It's been a beautiful winter morning and a beautiful morning for sports. In a few moments, it will be time for the prize giving and the giant tartiflette dish shared with fellow runners. ■

Doctor Skate and Mister Run

Bastien Gachet has an amazing track record in this race: twice second and three times first. "In the summer, I run a lot and in the winter I'm a cross-country coach in Contamines-Montjoie. The Run & Skate is perfect for me and I love the atmosphere!"

Charity runners for ELA

Agathe and Audrey love sports, but also enjoy combining it with a good cause. "We've been running for CHAM'ELA for the past two years. Doing the Run & Skate is a great way of working your physical condition as well as making our charity better known."

Working as a team

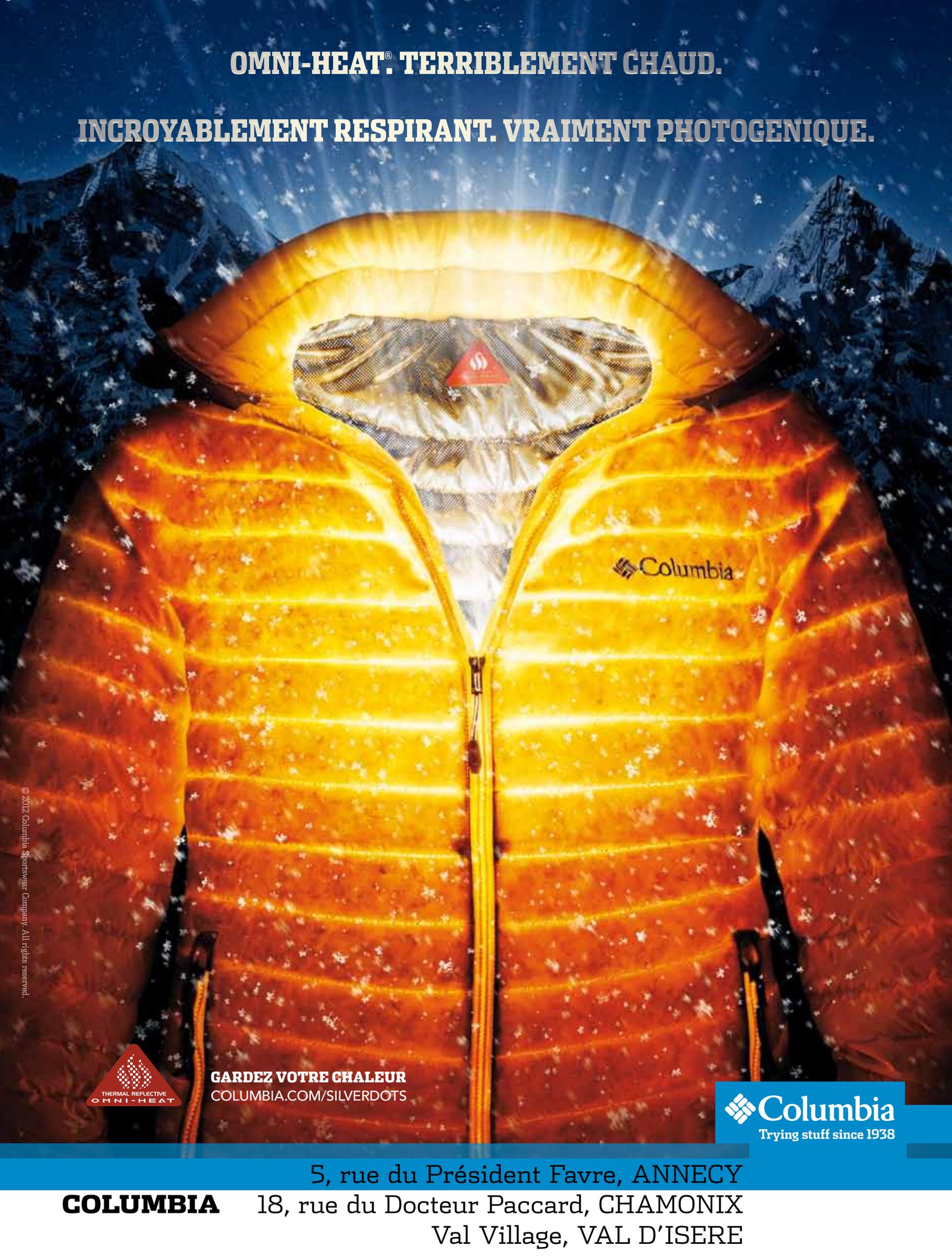
Sport plays a big part in their lives, with different mountain activities for each season. In the Run & Skate, Yvette opts for the skiing and Denis the running. "Perhaps we'll swap roles next year?"

Fabienne Bozon-Ravanel, an all-round organiser

What a strange idea to make cross-country skiers run, or runners ski... Fabienne had the idea six years ago and made it come real thanks to the support of the boutique Ravanel&Co, and various sports clubs. "The original version was challenging, and only available to real endurance specialists. We decided to open it up to relay teams, to make it easier for those who just ski or just run. I really hope that other resorts will follow suit and organise their own Run & Skate!"

OMNI-HEAT®. TERRIBLEMENT CHAUD.

INCROYABLEMENT RESPIRANT. VRAIMENT PHOTOGENIQUE.



© 2012 Columbia Sportswear Company. All rights reserved.



GARDEZ VOTRE CHALEUR
COLUMBIA.COM/SILVERDOTS

 **Columbia**
Trying stuff since 1938

COLUMBIA 5, rue du Président Favre, ANNECY
18, rue du Docteur Paccard, CHAMONIX
Val Village, VAL D'ISERE



TÉLÉMARK, UN SECRET BIEN PARTAGÉ

Les concurrents s'élancent, élégants et véloces sur la piste de télécross.

The competitors dash off with elegance and speed on the telecross piste.

ANCÊTRE DU SKI ALPIN, DESCENDU TOUT DROIT DE LA NORVÈGE, LE TÉLÉMARK FAIT L'OBJET D'ADULATION DE LA PART DE SES ADEPTES TOUJOURS PLUS NOMBREUX. CES AUTHENTIQUES MILITANTS S'ENGAGENT À INITIER DE NOUVEAUX PRATIQUANTS ET À CRÉER LE BUZZ. LEVEZ LE TALON !



Chloé n'a pas l'air de souffrir du froid. Pourtant il fait moins 20 degrés ce matin au Prarion. Mais l'adolescente se jette sans hésiter dans un slalom étrange, composé de sauts et de virages relevés qu'elle franchit avec élégance par quelques flexions de jambes. Dans quelques minutes commencera sur cette piste le télécross, l'une des compétitions proposées dans le cadre du Festival de télémark des Houches, qui voit s'affronter quatre skieurs sur un même parcours, sur le modèle du boardercross.

La jeune fille, originaire de Servoz, peut se montrer confiante: la veille, elle a fini première de l'épreuve de Coupe de France, sur la piste du col de Voza. «On n'était que cinq à concourir dans ma catégorie – les trolls – et il n'y avait que des copains à moi sur le podium», rigole Chloé sous les yeux de sa maman, ravie de voir sa fille de 12 ans épanouie dans cette activité qu'elle ne pratique que depuis l'hiver précédent! Avant, Chloé faisait du ski alpin, mais elle

préfère le télémark, et de loin. «C'est plus beau, plus élégant, et l'ambiance est trop bien!»

CRÉER LE «BUZZ»

Ce dimanche de février, il suffit de faire le tour des pistes des Houches pour se rendre compte que la jeune skieuse n'est pas la seule à ressentir un tel enthousiasme. Tout le petit monde du télémark est réuni, malgré le froid glacial. Et ces skieurs au talon levé n'ont qu'une seule envie: faire connaître leur discipline. Les compétiteurs français ne ménagent pas leur effort: en 2011 ils étaient cinq à figurer dans les 10 premiers du classement général de la Coupe du monde. Parmi eux, Clément Bergeretti, du club des Houches, avec seulement trois années d'entraînement derrière lui. Également initiée sur les pistes de la vallée, la jeune Jazz Taylor décroche de son côté la médaille de bronze du Championnat du monde junior.

Mais ces événements sportifs sont surtout l'occasion, pour leurs organisateurs militants, de faire le «buzz» autour du télémark et d'initier de nouveaux pratiquants. C'est dans cet esprit que travaille Sébastien Mansart, qui cumule les casquettes d'entraîneur du ski club des Houches, de manager du Comité régional du Mont-Blanc et de chef des équipes de France au niveau national. «Les gens pensent que ce n'est pas pour eux. Dans ce genre de manifestation, on cherche à leur prouver le contraire en les mélangeant aux athlètes.» Tout le monde peut notamment s'inscrire au télécross, et parfois des talents inconnus se révèlent!

Loin des piquets de slalom, Françoise, monitrice de ski, initie un couple de cinquantenaires à cette glisse inventée en Norvège il y a 150 ans. Tous les trois viennent de se faire prêter du matériel par les organisateurs du festival. «C'est un autre équilibre, et le ressentir ne peut que les aider à apprendre le ski», explique la ➤➤



► monitrice. « Le niveau 2 étoiles suffit pour s'y mettre », confirme Éric Gautret, président de l'association haut-savojarde Générations télémark, qui grâce à un important parc de matériel, organise des initiations dans une petite dizaine d'écoles primaires de la région.

DES JOURS NOUVEAUX POUR LA DISCIPLINE

Depuis les années 1970, on annonce régulièrement le « retour du télémark ». Effet médiatique ou réalité ? 3 000 personnes sont référencées dans les différentes fédérations concernées, mais elles seraient bien plus nombreuses à pratiquer pour leur plaisir. Pour Jérémie Fournier, responsable du magasin Otavallo à Chamonix, le marché progresse indéniablement depuis huit ans. Il faut dire qu'en 2008, une nouvelle fixation est venue bousculer le milieu. La « Nouvelle Norme Télémark », c'est son nom, a remis au garage les chaussures à grand bec de canard et les étriers de grand-père. Une mâchoire vient désormais verrouiller la chaussure – très similaire à celle de ski de randonnée – et offre un appui bien plus stable et précis. « On perd un peu du charme du

Avec l'équilibre du funambule sur sa corde, le skieur au talon levé, Christophe Dumarest, ébouriffe la neige, en hommage aux pionniers de la discipline.

With the balance of a tightrope walker, the free heel skier, Christophe Dumarest, cuts up the snow, in tribute to the pioneers of this discipline.

« On a beaucoup plus de sensations, on se sent plus proche de la neige. On réapprend à faire tourner un ski, comme les pionniers de la glisse. »

télémark à l'ancienne, précise Jérémie Fournier, mais la technique devient beaucoup plus facile à acquérir. En moins de deux heures, un skieur alpin se débrouille, contre un apprentissage de plusieurs jours auparavant. » Festivités, nouveau matériel, leçons proposées à tous les âges... tout contribue à faire sortir le télémark de son cocon élitiste et suranné. Et surtout la motivation des pratiquants, ajoute Sébastien Mansart, qui suivent un peu le même cheminement que les skieurs alpins convertis au snowboard il y a quinze ans. « Avec le talon levé, mais surtout un pied moins serré qu'en alpin, on a beaucoup plus de sensations, on se sent plus proche de la neige. On réapprend à faire tourner un ski, comme les pionniers de la glisse. »

Si le télémark connaît un succès croissant dans les secteurs hors pistes de la vallée, pas question aujourd'hui pour cette discipline de vivre cachée, drapée dans son esthétisme. Le télémark fait son show. Et rêve, pourquoi pas, d'être représenté un jour aux Jeux olympiques. ■

Texte Sophie Cuenot / Photos Pascal Tournaire

PORTRAIT

PASCAL FRÉROT, SKIEUR FUNAMBULE

Ses yeux pétillent d'enthousiasme et de fierté, comme un enfant qui déciderait de vous montrer son jouet fétiche soigneusement caché dans un recoin de sa chambre. Le trésor de Pascal Frérot, c'est un portrait de Sondre Norheim, l'inventeur officiel du télémark. Bien sûr, les deux hommes n'ont pas eu l'occasion de se croiser – un siècle sépare leurs virages en talon libre. Mais Pascal a pu visiter la maison de son « maître à skier » à Morgedal, en Norvège. Et en rapporter ce précieux cliché. Ce n'est pas seulement sur les pentes du massif du Mont-Blanc que Pascal Frérot vit sa passion du télémark, découverte avec un entraîneur de ski de fond dans ses Pyrénées natales. Grâce aux nombreux ouvrages qu'il collectionne, il connaît l'histoire de la discipline par cœur. Et dans toutes les langues appropriées, puisqu'il parle suédois et se débrouille en norvégien. C'est d'ailleurs en Norvège qu'il a passé son diplôme de professeur de télémark, encouragé par l'UCPA, qui au début des années 1990 sentait la demande se développer. Au final, ce sont surtout des skieurs des pays nordiques qui profiteront pendant dix-sept ans des stages organisés par le guide de haute montagne. Pour lui, il ne faut pas se leurrer : les Français ne s'intéressent pas assez à cette glisse originale, qui vous conduit loin des foules.

Pascal Frérot se décrit lui-même comme un télémarqueur « ancienne génération », adepte de la chaussure en cuir qui gonfle sous l'humidité, mais pas hostile pour autant aux nouveaux matériels apparus ces dernières années. Ce qui compte, c'est le geste. « En télémark, nous sommes comme des funambules. Chaque virage doit être gagné. » Quant à gagner les cœurs... Pascal a bien tenté de partager son expérience sur un blog, mais certains lui auraient reproché de banaliser une pratique qui se veut discrète, voire secrète. Aujourd'hui, pourquoi pas un livre ? En lévitation sur la neige, Pascal Frérot voit se remplir à toute allure les pages blanches.



SHIRO

Le gun indispensable pour
envoyer du gros!

+



Pionnière de la Freerando
depuis 6 ans



SHIRO



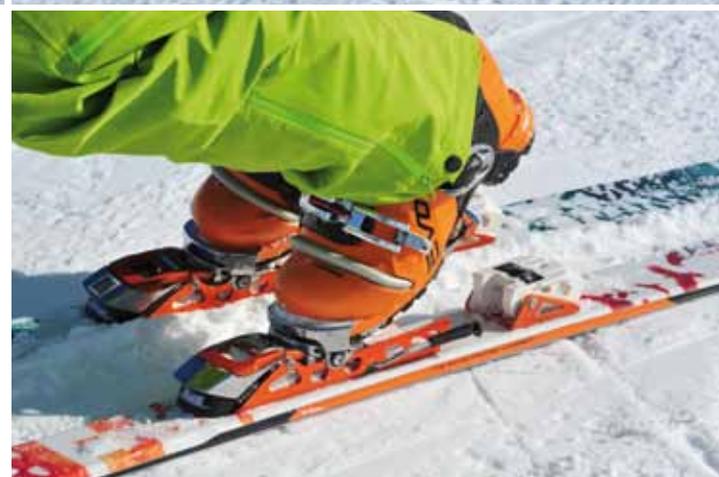
Retrouvez les skis Volkl et
fixations Marker
dans nos magasins partenaires :

- Coquoz Sport, Intersport
- Snell Sports
- Sanglard Sports
- Sports Alpins
- Zero G
- SDF Sole

DUKE EPF

SHIRO





PRATIQUE
LE TÉLEMARK DANS LA VALLÉE
DE CHAMONIX

Plusieurs événements

- **Le Festival de télémark des Houches**
(16-17 février 2013): la Coupe de France le samedi, le Freeheel World Tour le dimanche, et tout le week-end des animations pour tester l'activité et faire la fête.
- **La Coupe du monde de télémark**
(9-10 février 2013): une course classique sur la Verte des Houches et une classique sprint en nocturne aux Planards à Chamonix. Avec là aussi des ateliers d'initiation.

Des structures pour apprendre

- **Écoles du ski français**
des Houches (04 50 54 48 79),
de Chamonix (04 50 53 22 57)
et d'Argentière (04 50 54 00 12)
www.esf.net
- **Section multi-glisse des Houches:**
ouverture cet hiver d'une section adulte en télémark loisir animée par Sébastien Mansart et Nicolas Legarrec. Plus d'infos sur www.multiglisse.canalblog.com
- **L'association Générations télémark**
organise essentiellement des initiations dans les écoles mais aussi sur les pistes. Agenda complet sur www.generations-telemark.com
- Certains clubs de la **Fédération française des clubs alpins et de montagne (FFCAM)** proposent des sorties en télémark. www.ffcam.fr

A PRACTICAL GUIDE TO TELEMARLING IN AND AROUND CHAMONIX

Several events:

- Les Houches telemark festival (16-17 February 2013): Saturday is the French Cup, Sunday is the Freeheel World Tour, and the whole weekend is filled with fun, parties and opportunities to try the sport.
- Telemark World Cup (9-10 February 2013): a classic race on La Verte des Houches and a classic night-time sprint at Les Planards in Chamonix. Taster sessions.

Where to learn the style:

- ESF in Les Houches (+33(0)450 544 879), Chamonix (+33(0)450 532 257) and Argentière (+33(0)450 540 012). www.esf.net
- Multiglisse section in Les Houches. Adult telemark sessions run by Sébastien Mansart and Nicals Legarrec. More info at www.multiglisse.canalblog.com
- The association Generation telemark organises taster sessions mainly in the schools, but also on the mountain. Full agenda at www.generations-telemark.com
- Some alpine clubs organise telemark hikes www.ffcam.fr

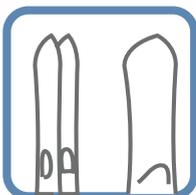


SANGLARD be different !*



CHAMONIX : 199, PLACE DU MONT-BLANC ☎ 04 50 53 24 70
ARGENTIÈRE : AU PIED DES GRANDS MONTETS ☎ 04 50 54 05 27
VALLORCINE : RÉSIDENCE VALLORCINE MONT-BLANC ☎ 04 50 21 34 65

www.rentski.com



LOCATION



ENTRETIEN



PARKING
PRIVÉ



NAVETTE
CLIENTS



LOCATION
VÊTEMENT



BOOT-FITTING



SKIPASS



Telemarking – a Secret Shared

FORERUNNER TO ALPINE SKIING, DIRECTLY FROM NORWAY, TELEMARKING IS TRULY WORSHIPPED BY ITS FOLLOWERS. EVER MORE NUMEROUS, THESE SKIERS ARE COMMITTED TO INTRODUCING NEWCOMERS TO THE SPORT AND CREATING A 'BUZZ'. LIFT YOUR HEEL!

Chloe doesn't seem to notice the cold, but it's minus twenty this morning at Prarion. This young girl is off down the slope in a strange slalom course with jumps and graded turns - she bends her knees elegantly. In a short while, a telecross race will take place on this run, as part of Les Houches telemark festival. Four telemark skiers will set off simultaneously.

Chloe is from Servoz and has good reason to be confident. The day before, she was first in a French Cup event. "There were only five competitors in my category and all my mates will be on the podium," she giggles. Her mum is delighted to see the 12-year-old enjoy the sport to this extent. She started telemarking last year, before that she did classic Alpine skiing but she much prefers her new sport. "It's more beautiful, more elegant, and I love the spirit!"

Creating a buzz

On this particular Sunday morning, a quick look around the slopes at Les Houches, and it's easy to tell that there are many more enthusiasts around, despite the freezing morning cold. All of them would like their sport to be better known. French competitors are doing well, in 2011 five of them made it to the top ten of the World Cup ranking. Clément Bergeretti is one of them and Jazz Taylor won a bronze medal in the junior world championships.

Organising a festival and other events is a good opportunity to create a buzz and get new people to try the sport. A mission for Sébastien Mansart, who is a coach

at Les Houches ski club, but also a regional manager for Mont Blanc and involved in the French team. "People think it's not for them. This is an opportunity to prove them wrong." Anyone can enrol in the telecross, and sometimes unexpected talents are revealed!

Further away from the slalom course, ski instructor Françoise is showing a fifty-something couple how to master this skiing style invented in Norway 150 years ago. They've all borrowed equipment from the festival. "The balance is slightly different, but it's very helpful for learning to ski," explains the instructor. "A lower intermediate level is enough for giving it a go," says

Eric Gautret, president in the Generation telemark association. He also teaches the style in the local primary schools.

TELEMARKING IS BACK

Since the 1970s, it has been declared with regularity that 'telemarking is back'. So, what's the truth today? 3000 people are registered in the various federations, but many more enjoy it purely as a hobby. The ski shop Otavallo in Chamonix has seen a steady progression in the past 8 years. In 2008, there was a new type of binding that was launched making the equipment more comfortable and the technique easier to master.

Events, new equipment and classes for all standards of skiers are all contributing to making telemark more widely known. Sébastien Mansart draws a parallel with the skiers turning to snowboards 15 years ago. "With the free heel and more comfortable boots, you feel much closer to the elements, and it's like learning how to make a ski turn all over again."

Telemarking has gone from an elitist style to a widely shared secret, and the ultimate dream would be to see the sport in the winter Olympics one day. ■

Pascal Frérot, a balanced skier

His eyes are shining with excitement, like a child showing you a favourite toy. Pascal Frérot's prize possession is a portrait of Sondre Norheim, officially known as the inventor of telemarking. Of course, they've never met. A whole century stands between their free heel turns. But Pascal went to see his master's house in Morgedal, Norway, and brought back the portrait. Pascal Frérot hasn't limited his sport to the Mont-Blanc area. He collects books on the subject and knows its history by heart. He speaks Swedish and gets by in Norwegian. The UCPA pushed him to pass his telemark qualification in Norway in the beginning of the 1990s. Many Scandinavian skiers came and enjoyed the classes that Pascal ran for 17 years. The French weren't as interested in the style.

Pascal Frérot sees himself as an 'old generation' telemarker and likes the leather boots that swell in humid snow, but is open to the new equipment as well. "Telemarking is like tight-rope walking. Each turn has to be mastered." He has tried to promote the style in a personal blog, but is now thinking of writing a book.

WHAT WE
LIVE FOR



POUR LA SAISON 2012/13, SCOTT EST FIER DE VOUS PRÉSENTER SES NOUVEAUX PRODUITS DE LA COLLECTION MONTAGNE. PAR EXEMPLE : **LE NOUVEAU CASQUE COULOIR** (CE EN CASQUE STANDARD POUR SKI ET ALPINISME), **LE SAC AIR 30 R.A.S.** (MUNI DU SYSTÈME AIRBAG SNOWPULSE TECHNOLOGY) ET LES TRÈS FONCTIONNELS **VESTE EXPLORAIR** ET **PANTALON TECH** (GORE-TEX® PRO SHELL).



BIENVENUE CHEZ L'GOTTY

RENCONTRE SUR LES HAUTEURS DE LA VALLÉE DE L'ARVE AVEC DEUX BOUILLEURS DE CRU QUI S'ÉVERTUENT À PERPÉTUER UNE TRADITION ANCESTRALE ET POPULAIRE POUR LE PLAISIR DES SENS ET DES AMATEURS D'EAUX-DE-VIE DE POMME, POIRE ET PRUNE...



C'est sous un épais manteau neigeux que Jean-Paul Munier distille ses dernières cuves de la journée, à l'abri de l'église Saint-Loup de Servoz.

It's under a thick layer of snow that Jean-Paul Munier distills his final vats of the day, sheltered by the Saint-Loup de Servoz church.

Aller à la rencontre du «gotty», appelé plus couramment le bouilleur ambulant, c'est d'abord accepter les non-dits, les silences et les sourires qui en disent long. Et, ensuite, se laisser porter par les histoires d'antan qui semblent varier d'alambic en alambic.

Difficile de dater la création de l'alambic, mais nous devons sa provenance à une culture lointaine. Les Arabes, excellents chimistes, cherchant à transformer les essences naturelles semblent avoir mis au point un appareil distillatoire dès le IX^e siècle – pour, notamment, la fabrication du khôl –, qu'ils dénommèrent «al ambic».

DISTILLEURS D'EAUX-DE-VIE...

Sur le haut de la vallée de l'Arve, deux bouilleurs se partagent le secteur. Jean-Paul Munier qui installe

son alambic sur la commune de Servoz et Jean-Roger Revenaz sur le dernier village présentant des arbres fruitiers, Les Houches. Tous deux sont attachés à la signification de chaque terme de leur activité. Ainsi, l'une des premières mises au point est l'explication du terme «bouilleur». Le «bouilleur» ou «bouilleur ambulant» ou «distilleur» est celui qui distille les fruits qui lui sont apportés par le «bouilleur de cru» qui, contrairement à ce que l'on peut penser, est le nom donné à la personne qui apporte ses fruits à la distillation.

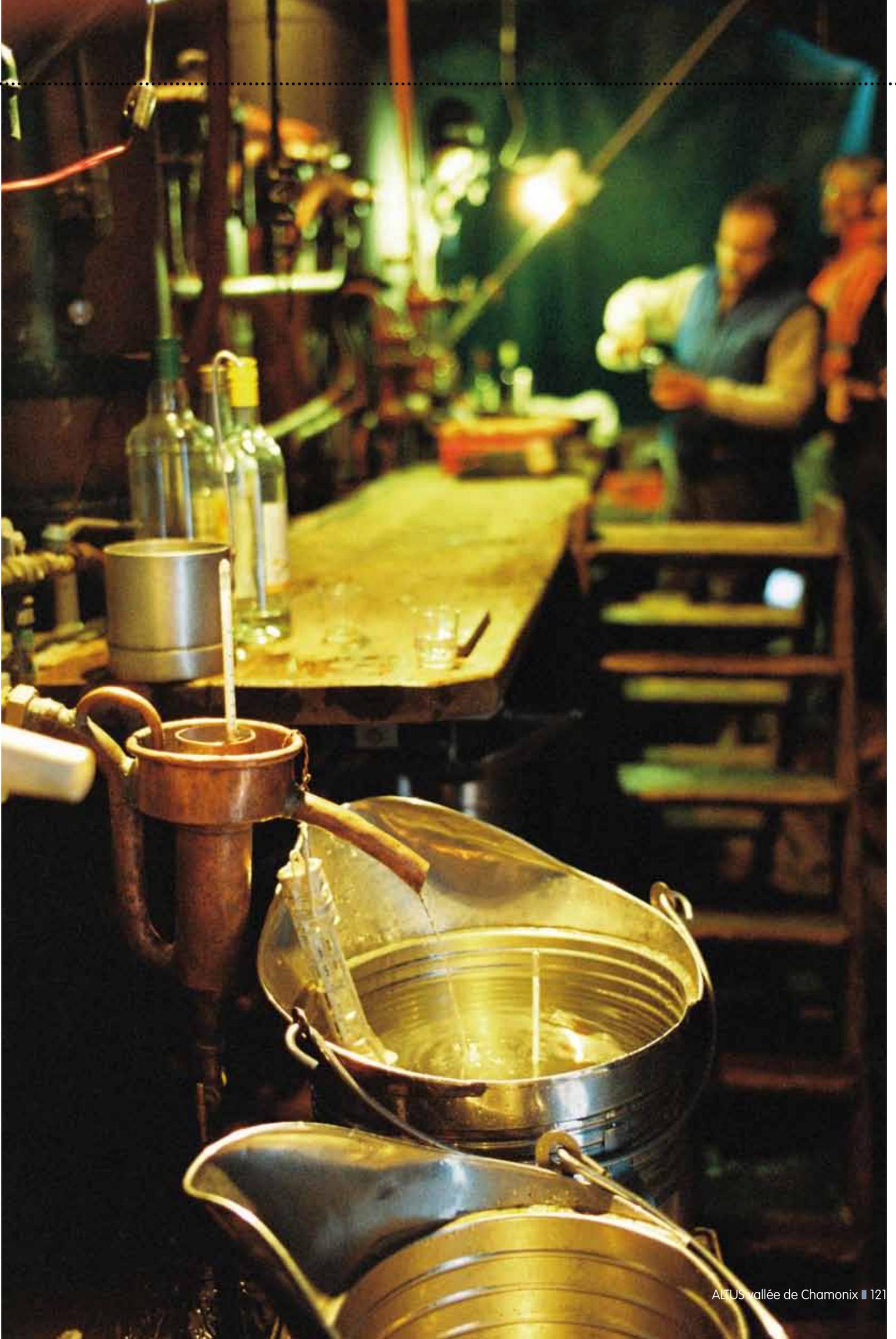
En rencontrant Jean-Paul, on comprend vite que cette activité qu'il ne pratique pourtant que deux mois dans l'année est une véritable passion. Son coup de main, qui lui permet de reconnaître immédiatement le «bon fruit», en est la preuve. Jean-Paul est de ceux qui préfèrent refuser la transformation plutôt que de décevoir son bouilleur de cru.

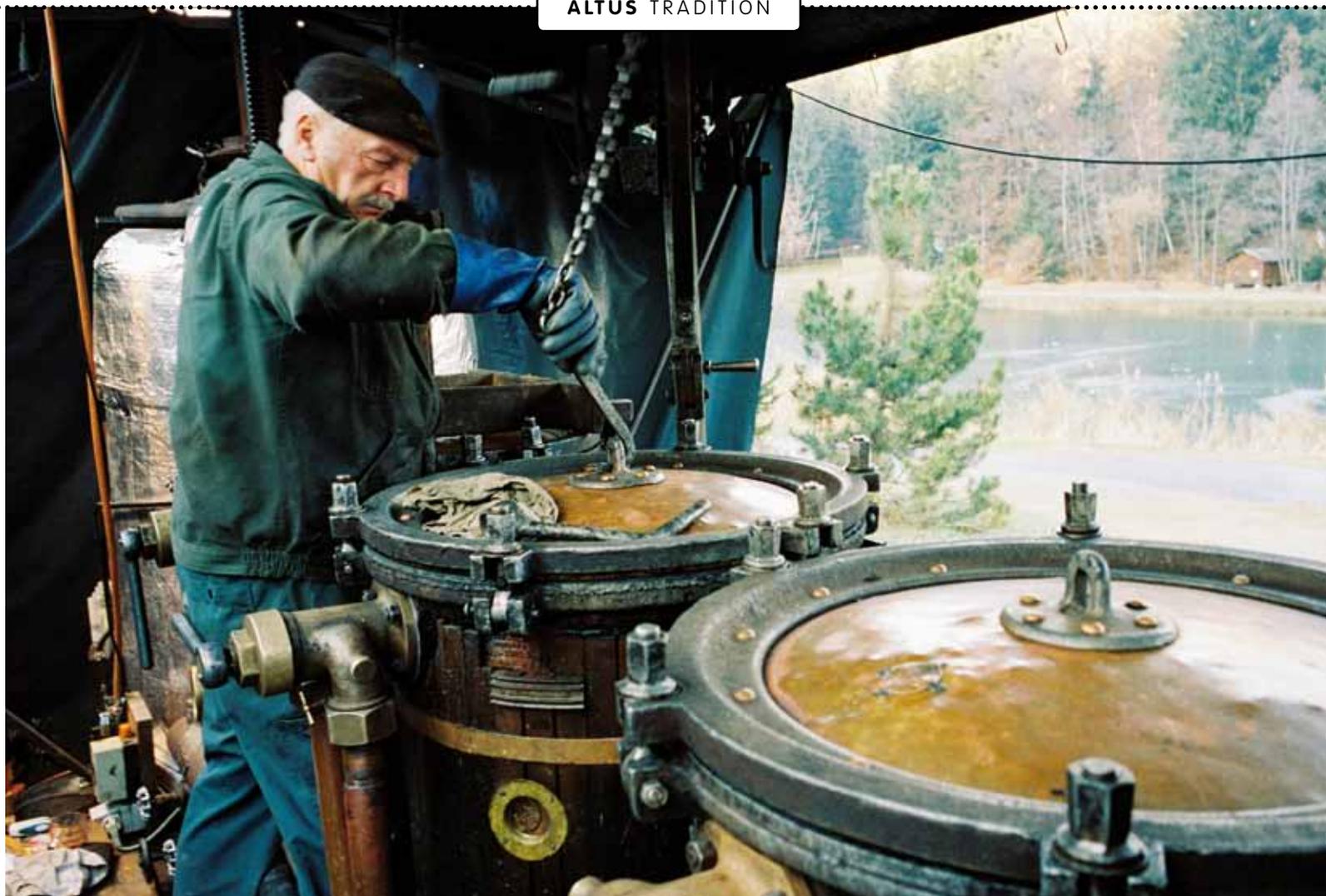
POMMES, POIRES, PRUNES

Au fil des conversations, on apprend que la fabrication de «gnole» est également une histoire de patience. D'abord, il faut récolter la matière première. Tous les fruits sont propices à la «gnole», la distillation de tel ou tel fruit répond à une logique de territoire puisque la loi autorise le bouilleur de cru à apporter les fruits de ses propres arbres. Les bouilleurs ambulants de la vallée de Chamonix-Mont-Blanc transforment donc principalement les «PPP» (pommes, poires et prunes). La framboise, l'abricot et la gentiane, considérés comme «fruits de luxe» ont la particularité d'être taxés à 100%.

Généralement, la récolte se fait dans la vallée, après l'été si la maturation du fruit le permet. Puis, il faut savoir mettre la précieuse récolte à l'abri, surveiller la fermentation, protéger les fruits du gel et, enfin, les apporter au bouilleur qui prendra, lui aussi, «le temps qu'il faudra» pour effectuer sa transformation.

Petit-fils et fils de bouilleurs ambulants, Jean-Roger est de ceux qui souhaitent protéger le secret de cette tradition. «On va dire comme ça», aime-t-il répondre avec un large sourire entendu à chacune des questions jugées sans doute trop indiscretes... ➤➤





La manipulation des lourds couvercles en cuivre des cuves par les bouilleurs de crus eux-mêmes témoigne de l'ambiance conviviale régnant autour des alambics. Ici, Jean-Louis donnant un coup de main à Jean-Roger Revenaz.

The handling of the heavy copper vat lids is done by the distillers themselves demonstrating the friendly ambiance that exists around the alembics. Here, Jean-Louis gives a hand to Jean-Roger Revenaz.



Jean-Roger Revenaz



Jean-Paul Munier

Les bouilleurs de la vallée de Chamonix-Mont-Blanc transforment principalement les pommes, poires et prunes...

➤ Sur les routes du Chablais à la vallée durant près de quatre mois, on le trouve sur les Houches, courant décembre.

PERPÉTUER LE SAVOIR-FAIRE

Le point commun des gardiens de cette tradition populaire demeure le plaisir de maintenir ce patrimoine agricole vivant et la présence constante d'habités ou de curieux aux abords des alambics, que ce soit sous une neige abondante ou à la tombée du jour, prouve l'attachement des villageois à cette coutume ancestrale. Il est d'ailleurs fréquent d'y retrouver des anciens qui apportent les fruits de leurs vergers, juste pour le plaisir de partager quelques bons moments de convivialité. Au cours de la journée, il n'est en effet pas rare de retrouver ce petit monde affairé autour de la cuisson du lard ou des diots où il fait bon partager les anecdotes locales. ■

Texte Fabienne Cordet / Photos Teresa Kaufman

DATES CLÉS D'UNE LÉGISLATION MOUVANTE

1806 : En application du code Napoléon, l'activité des bouilleurs ambulants répond aux lois relatives à la distillation en franchise des droits d'une partie de la production des récoltants-producteurs d'eau-de-vie naturelle, et elles sont nombreuses et très changeantes.

1906 : le Parlement vote une loi affranchissant de déclarations et de droit les propriétaires distillant leur propre récolte.

1940-1944 : Le régime de Vichy supprime quant à lui la liberté de distiller à domicile.

2011 : Un vote supprime les privilèges et applique à l'ensemble des bouilleurs de cru une baisse de 50 % des taxes.



Le Refuge Payot

épicerie fine

référéncée au Guide Vert Michelin



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

...

*Livraison
sur simple
demande*

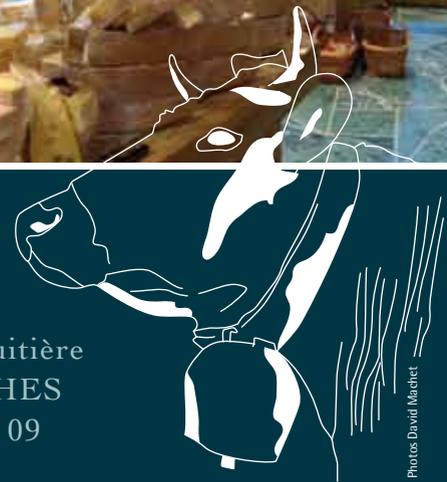


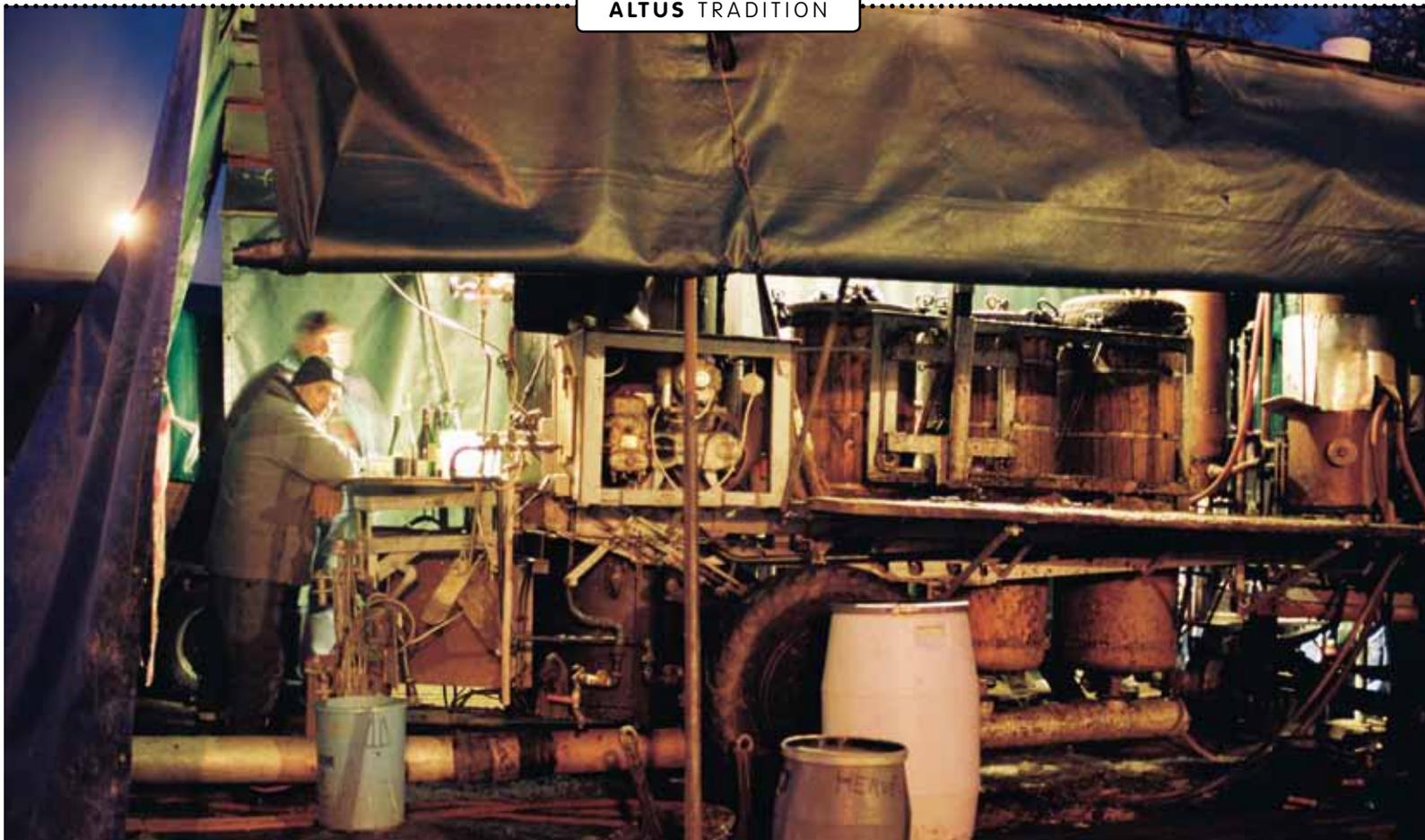
www.refugepayot.com

166 rue Vallot
CHAMONIX
04 50 53 18 71

255 rue Paccard
CHAMONIX
04 50 53 16 86

Place de la Fruitière
LES HOUCHES
04 50 34 87 09





A Travelling Distillery

ON THE MOUNTAINS IN THE ARVE VALLEY, YOU CAN MEET TWO TRAVELLING DISTILLERS WHO CARRY ON A LOCAL TRADITION TO THE JOY OF THOSE WHO ENJOY APPLE, PEAR OR PLUM BRANDY.

To share a distiller's secrets, you have to be prepared for things being left unsaid, long silences and meaningful smiles. Then just let yourself be carried away by the stories of past times that seem to change from still to still. It's difficult to determine the exact age, but the alembic still that's widely used in France came from the Arabs around the 9th century.

FRUIT DISTILLATION

There are two distillers in the Arve valley. Jean-Paul Munier has his still in Servoz and Jean-Roger Revenaz at Les Houches. Both are very fond of the traditions linked to their activity. People bring their fruit to transform it into strong brandy. When we meet Jean-Paul, we quickly realise that he has a keen interest in this activity, one that only lasts two months of the year. He immediately recognises what fruit is good for distilling and what's not. If he thinks the fruit will be no good, he doesn't accept the job.

À l'arrière des cuves en cuivre le distilleur œuvre en silence, surveillant la teneur en alcool de l'eau de vie obtenue. Tour de main ancestral, secret scrupuleusement préservé.

At the back of these copper vats the distiller works in silence, keeping an eye on the alcohol levels of the eau de vie. An age-old knack; a secret that is scrupulously protected.

APPLES, PEARS, PLUMS

During our conversation, we also learn that you need a lot of patience to produce brandy. Any fruit can be used, but the law is such that only own produce can be brought in for transformation, so in this area it is mainly apples, pears and plums. Raspberries, apricots and gentian are considered luxury produce and taxed at 100%.

The fruit is harvested in autumn, then put to ferment where it doesn't freeze and then brought to the distiller who works for 'the time it takes' to transform it into brandy.

Jean-Roger is the third generation of distillers in his family, and he likes to keep the trade secrets. "Something like that," is his standard reply to any of our questions that seems too intrusive. He spends nearly four months on the roads, but in December, he's at Les Houches.

KEEPING THE TRADITION ALIVE

These two keepers of an ancient, rural tradition both enjoy the agricultural heritage side to their work, and the constant stream of regulars and new visitors around the alembic still shows that the villagers also care about this particular tradition. You often find older people bringing fruit from their orchard just to get a chat and catch up on some news. Sometimes, a meal is shared, and many local anecdotes get told. ■



Legislation

Regulated since the Napoleon code, the travelling distillers are submitted to certain laws that often change. In 1906, the parliament voted complete tax alleviation for land owners distilling their own harvest. The Vichy government banned home distilleries. Since December 2011, all travelling distilleries benefit from a 50% tax reduction.



LE BISTROT
Chamonix Mont-Blanc

Découvrez une CUISINE D'EXCEPTION,
délicieusement confectionnée
par le Chef étoilé **MICKEY BOURDILLAT**



EVEILLENZ VOS PAPILLES



LE MORGANE
Chamonix Mont-Blanc

Boutique Hôtel Le Morgane****
151, Avenue de l'Aiguille du Midi
74400 CHAMONIX
Réservation : 04 50 53 57 64
www.temmos.com



TEMAMOS



LE BACHAL, HAMEAU ALBERT 1^{ER}

Le Bachal se trouve au cœur du Hameau Albert 1^{er}, hôtel 5 étoiles et Relais & Châteaux, à cinq minutes à pied du centre de Chamonix. Sous la charpente en vieux bois, la piscine vous invite à la relaxation. Quelques brasses face au mont Blanc vous laisseront un souvenir impérissable. Imaginez-vous, profitant d'un moment de détente dans le jacuzzi à côté d'un feu de bois, un cocktail à la main, tout en observant les sommets enneigés de la vallée... L'équipe d'esthéticiennes s'appliquera à vous donner le soin qui vous correspond. Un spa de 300 m² qui comprend la piscine chauffée intérieure et extérieure, jacuzzi, hammam, sauna, salle de sport, petit mur d'escalade, trois cabines de massage avec son salon de repos est à votre disposition. Accès à la piscine pour les personnes ayant réservé un soin ou un massage.

Suggestions

- Ligne de cosmétiques Anne Sémonin.
- Massages détente sur mesure aux huiles essentielles.
- Massages sportifs.
- Soins de beauté visage, corps, mains, pieds.
- Réflexologie.
- Massages shiatsu et thaïlandais.

*Le Bachal is at the heart of Hameau Albert 1er, a 5 star hotel only five minutes' walk from the centre of Chamonix. Relax in the pool beneath the old, wooden beams. A few strokes overlooking Mont Blanc will leave you with lasting memories. Imagine soaking in the Jacuzzi by the open fire, sipping a cocktail and watching the snow fall gently. A team of professional therapists is available for your favourite treatment. The spa is 300m² in size and includes a heated indoor/outdoor pool, Jacuzzi, steam room, sauna, gym, climbing wall, three massage booths and a relaxation lounge. **Suggestions:** Cosmetics by Anne Sémonin. Relaxing and personalised massages with essential oils. Sports massage. Beauty treatments for your face, body, hands and feet. Reflexology. Shiatsu and Thai massage.*

Spa Le Bachal, Hameau Albert 1^{er},
38 route du Bouchet, Chamonix, 04 50 53 05 09,
www.hameaualbert.fr



SPA DU MONT-BLANC, AGRÉÉ CINQ MONDES

Direction la Résidence & Spa Vallorcine Mont-Blanc***** à deux pas de la gare SNCF de Vallorcine, pour découvrir ce spa agréé Cinq Mondes. L'esprit japonisant a été mis en avant avec une ambiance douillette et feutrée, une lumière tamisée et un service soigné. Hammam sensoriel, trois salles de soins, salle avec bain japonais, salle de relaxation/tisanerie... le dépaysement est assuré! Le plus? Les salles de soins communicantes pour les soins à partager en duo.

Suggestions

- Hammam aromatique de 20 min, 35 €
- Soin/Gommage/Bain aux pétales de roses de 20 min, 45 €
- Traitement/Massage de 50 min, 85 €
- Forfait avec accès sauna + piscine 20 €
- Coffrets cadeaux & Boutique.

Head for the 5 star Résidence & Spa Vallorcine Mont-Blanc by the Vallorcine train station and enjoy this spa, which is Cinq Mondes certified. Decorated in a Japanese spirit with soft lighting and impeccable service, you can try the sensorial steam room, Japanese baths or the relaxation room with a herbal tea menu. As a bonus, there are communicating doors between booths so that you can share the experience as a couple. Open 10am-1pm ; 3.30pm-8pm. Closed Mondays. From 14 years. 20 minutes from Chamonix. Free train to Vallorcine with the 'Carte d'Hôte'.

Suggestions: 20 minute aroma steam room, 3€. 20 minute rose petal treatment/scrub/bath, 45€. 50 minute massage treatment 85€. Sauna + pool entrance 20€. Gift boxes & Boutique.

Le Spa du Mont-Blanc,
Résidence Vallorcine Mont-Blanc, 04 50 54 75 63.
Ouverture: 10 h à 13 h, 15 h 30 à 20 h.
À partir de 14 ans. Fermeture le lundi.
www.chamonix-vacances.com
Accès 20 min de Chamonix. Transports en commun gratuits jusqu'à Vallorcine avec la Carte d'Hôte.



DEEP NATURE SPA, LE MORGANE*****

Dépayser, éveiller vos sens... Au cœur même de la ville de Chamonix, le spa vous accueille pour un véritable moment de plaisir et de détente intense. Intimiste, avec ses tons rouge et brun, couleurs chaudes qui donnent au lieu un caractère flamboyant et secret à la fois. Trois cabines de soins, une piscine intérieure chauffée, sauna, hammam, le spa invite à la détente dans une ambiance très sélecte. Les soins signés Naturelle d'Orient, directement inspirés des secrets de beauté des femmes orientales, vous feront découvrir une gamme de cosmétiques formulée à base d'huile d'Argan BIO et labélisée COSMEBIO.

Suggestions

- Voyage en Orient: massage déstressant suivi d'un soin du visage à la fleur d'oranger + un kit découvert NDO.
- Beauté naturelle: gommage au savon noir, massage énergie d'Orient, soin régénérant à la fleur d'oranger.

Take your mind on a journey... Right in the centre of Chamonix, this spa welcomes you for a moment or intense relaxation. The intimate atmosphere with warm colour tones gives a sense of secrecy and extravagance. Three booths, an indoor heated pool, sauna and steam room make this a relaxing establishment with an exclusive feel. Naturelle d'Orient treatment products inspired by the beauty traditions of the East offers cosmetics based on organic argan oil. Open to non-residents.

Suggestions: Oriental energy massage: antistress massage followed by an orange blossom facial + an NDO sample kit. Natural beauty: black soap scrub, oriental energy massage and a regenerating orange blossom treatment.

Spa Le Morgane, Deep Nature,
Hôtel Le Morgane, 145 avenue de l'Aiguille
du Midi, Chamonix, 04 50 53 57 15.
Ouvert à la clientèle extérieure.
morgane@deepnature.fr



DEEP NATURE SPA, LES AIGLONS★★★★

Ouvert à tous, le spa est situé au sein même de l'hôtel Resort & Spa des Aiglons. Vous pourrez faire l'expérience du bien-être alpin avec la piscine extérieure chauffée, face au mont Blanc, les chalets hammam et sauna, l'hydrojet, le hammam intérieur avec ciel étoilé, les douches multisensorielles, la salle de fitness, et la salle de repos sans oublier les cinq cabines de soins dont une en duo pour partager des moments de détente.

Suggestions

- Le Parcours bien-être (35 €): laissez-vous guider tout au long de notre parcours par nos esthéticiennes qui mettront à votre disposition un gommage et un masque visage selon nos conseils, et profitez de la piscine, du sauna et hammam sans oublier la séance d'hydrojet qui associe les actions de l'eau et les bienfaits du massage ou entrée SPA (12 €).
- Balade en duo: pour partager des moments de détente.
- Massage à la bougie, un équilibre parfait entre chaleur et douceur.
- Massage Lomi (Lomi profond et rythmé, relaxant ou très revitalisant).

Open to the public and situated in the Hotel des Aiglons, enjoy some Alpine wellbeing in the heated outdoor pool facing Mont Blanc, the sauna and steam rooms in separate huts, the hydro jet, multi sensorial showers or indoor steam room with its stary ceiling. There are also 5 treatment rooms (one double), a fitness room and a relaxation lounge. Open to non-residents.

Suggestions: Wellness pass (35€): let our therapists guide you and enjoy a scrub and a face pack. Also make the most of the pool, the sauna and steam rooms without forgetting the hydrojet treatment. SPA entrance 12€. Duo experience: Share the sense of well-being with someone special. Candle massage, perfectly balanced, gentle heat treatment. Lomi-Lomi massage, deep and rhythmic, relaxing or very revitalising.

Deep Nature Hotel Resort & Spa Les Aiglons,
avenue Courmayeur, Chamonix,
04 50 55 96 37, ouvert à la clientèle extérieure,
aiglons@deepnature.fr



TERME DI PRE SAINT DIDIER

De l'autre côté du mont Blanc, il y a des rêves de bien-être qui deviennent réalité... Les Thermes de Pré Saint Didier sont un joyau qui, depuis 1800, brille dans le cœur de la vallée d'Aoste, tout proche de Courmayeur. Plus de 4000 m² de bien-être, un lieu hors du temps où l'on se laisse bercer par les eaux thermales, et où l'on savoure les bienfaits des hammams, saunas et massages. Le parcours wellness est composé de plus de quarante modules: bassins d'hydromassages à intensité différenciée, bassins relaxants, cascades tonifiantes, sauna à thème, bain turc aromatisé, salle de chromothérapie, salle d'aromathérapie, stube en bois, salle de repos panoramique...

Suggestions

- Apéritif aux thermes: tous les vendredis à 19 h avec musique live et dégustation des produits du territoire.
- Traitement bain de savonnage, durée 30 min.
- Massage de couple panoramique: un massage relaxant qui vous fera retrouver l'harmonie et l'intimité, en vous permettant de partager un précieux moment d'abandon.

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

Suggestions: Drinks at the baths: each Friday at 7pm with live music and a local produce buffet
Cleansing lathering treatment, 30 min. Panoramic couple's massage: a relaxing massage that will allow you to get closer by sharing a moment of release.

Terme di Pre Saint Didier,
Via Allée des Thermes, Pré Saint Didier, Vallée
d'Aoste, +39 016 867 272, www.termedipre.it
Tous les jours, à 30 min de Chamonix.
Vendredi et samedi « Relax sous les étoiles »,
ouverture jusqu'à 23h.



SPA SERENITY, PARK HOTEL SUISSE

Vous rêvez d'un bain à remous paradisiaque? Réservez vite au spa Serenity du Park Hotel Suisse! Avec son nouveau jacuzzi extérieur installé sur sa terrasse face au mont Blanc, vous succomberez aux délices de ce lieu unique perché au dernier étage de l'hôtel! Un espace pour vous détendre près de la cheminée, vous relaxer dans la piscine extérieure chauffée ou regarder tomber la neige dans les saunas vitrés avec vue sur les sommets. Puis c'est dans un hammam sensoriel alliant les huiles essentielles d'eucalyptus à la luminothérapie que vous vous évaderez. Pour finir en beauté, nos professionnelles vous prodigueront massages, soins du corps et du visage avec l'expertise de la marque Payot, exclusivité à Chamonix!

Suggestions

- Nouveau! Massage suédois tonique et profond qui permet de se relaxer et de dissoudre les tensions musculaires.
- L'entrée spa pour la clientèle extérieure donne accès au jacuzzi et à la piscine extérieurs chauffés, salon de relaxation, hammam et saunas vitrés pour 16 € par personne.
- Ligne de cosmétiques Payot pour l'ensemble des soins visage.

Do you want a dream Jacuzzi? Book at Spa Serenity at Park Hotel Suisse! The new outdoor Jacuzzi on the top floor with panoramic views is pure paradise. Relax in front of the open fire, enjoy the outdoor heated pool or watch the snowflakes through the sauna's windows. Dream yourself away in a scent of eucalyptus in the sensorial steam room. Round off with a professional massage or facial treatment using Payot products, exclusive in Chamonix. Open daily from 10.30am to 7pm. Open to non-residents.

Suggestions: New: Swedish massage, which is deep and dynamic, letting you relax and release muscle tension. Ideal after a day's sports. Non-residents gain access to the Jacuzzi and outdoor heated pool, relaxation lounge, steam room and sauna for 16€ per person. Payot cosmetics for skincare.

Park Hotel Suisse & SPA,
75 allée du Majestic, Chamonix, 04 50 53 07 58.
www.chamonix-park-hotel.com
Ouvert tous les jours de 10 h 30 à 19 h.
Ouvert à la clientèle extérieure.



L'ALBERT 1^{ER}

Ambiance contemporaine pour le restaurant gastronomique Albert 1^{er}, deux macarons au Guide Michelin. Belle histoire de famille depuis cinq générations. Pierre Maillet, chef de cuisine perpétue la tradition de la maison dans le respect du goût et des produits de saison. Les menus invitent à un tour d'horizon des mets les plus nobles des grandes régions gastronomiques. Les produits des Savoie côtoient ceux du Piémont; dans l'assiette se retrouve également une touche méditerranéenne. L'équipe de sommeliers propose de belles découvertes. L'une des plus belles caves de Chamonix.

Suggestions

Foie gras de canard grillé, cèpes et artichauts violets 48 €, filet de féra du Léman, bitter et citron confit 60 €, risotto à la truffe blanche d'Alba. Soufflé chaud à la Chartreuse Verte, glace Chartreuse. Midi, menu à partir de 39 €, le soir à partir de 56 €. Menu dégustation de à 139,50 €.

A contemporary feel for the gastronomic restaurant Albert 1er, two Michelin stars. A family business for the past five generations. Pierre Maillet is the chef who is keeping the tradition alive, favouring flavour and seasonal produce. The menu is a grand tour of the best gastronomic regions. Savoie produce mixes with Piedmont dishes, but there's also a Mediterranean touch. The sommeliers can suggest some fantastic bottles from one of the best cellars in Chamonix. During low-season, Le Hameau Albert 1er offers a free hotel night for those that order a sample menu with its wine selection (conditions apply).

Suggestions: Grilled duck foie gras, ceps and purple artichokes 48€, Fera from Lake Geneva with bitter and crystallised lemon 60€, Risotto with white Alba truffle. Hot soufflé with green Chartreuse, and Chartreuse ice cream. Lunchtime menus from 39€, evening menus from 56€. Sample menus from 130€ to 139.50€.

Restaurant Albert 1^{er} – Hôtel Hameau Albert 1^{er},
38 route du Bouchet, Chamonix,
04 50 53 05 09, www.hameaualbert.fr.

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



LA FERME DES 3 OURS

Véritable institution, le restaurant La Ferme des 3 Ours se situe à quelques kilomètres de Chamonix en direction de la Suisse, à deux pas des remontées mécaniques de Vallorcine. L'endroit est authentique, le cadre magnifique, l'équipe professionnelle et souriante! Des produits de qualité optimisent une généreuse cuisine savoyarde servie au coin du feu les jours de froid, ou en terrasse quand le temps le permet. Le chef met aussi à l'honneur de la très belle viande, et la carte des vins à elle seule mérite le détour...

Suggestions

Terrine de foie gras maison, carré d'agneau à la tomme Savoie, tartare de bœuf coupé au couteau. Sablé aux figues rôties, ou café du vrai gourmand... Nouveau cet hiver: carte de plats à emporter faits maison.

A food stop not to be missed. A little haven a few kilometres from Chamonix, towards Switzerland and just by the Vallorcine ski lifts. An authentic venue in a gorgeous setting with a very professional and friendly team. Quality produce lifts the regional dishes served by the fireplace on a cold day or on the terrace when weather allows. The chef vows by excellent meat, and the wine list is worth the detour... pen lunchtimes and evenings. The restaurant will stay open until the 26th of May.

Suggestions: Homemade foie gras terrine, rack of lamb with Savoie tomme cheese, hand-cut beef tartar, roast fig tarts or a true gourmet café... New this winter: takeaway menu with homemade dishes.

Restaurant la ferme des 3 Ours,
le plan droit Vallorcine.

Réservez au 04 50 54 63 06.

www.restaurant-laferme-des3ours.com

Ouvert midi et soir. Le restaurant sera ouvert jusqu'au dimanche 26 mai inclus.



LA MAISON CARRIER

Aux abords du Hameau Albert 1^{er} se dresse la silhouette imposante de l'ancienne ferme du restaurant La Maison Carrier. La famille Carrier-Maillet qui dirige l'établissement hôtelier commande aussi aux destinés du restaurant de pays dont la cuisine paysanne et montagnarde est revisitée par le chef Stéphane Gassot. Dans les salles en vieux bois à la haute cheminée, véritable hommage à l'architecture de montagne, on redécouvre les plats d'antan, les spécialités au fromage, et les desserts de nos grand-mères. Viandes cuites à la rôtisserie devant le feu de cheminée. La Maison Carrier vous accueille aussi à l'heure du goûter.

Suggestions

Boudin noir fait Maison et carti à la Chirve (poires, pommes de terre et lard), carré d'agneau rôti dans la cheminée, soupe de légumes au lard de pays, le véritable farçon chamoniard, quenelles de brochet et écrevisses ou tarte aux poires. Midi, menus à partir de 18,50 €, le soir à partir de 29 €.

Just by the Hameau Albert 1er, you can see the impressive old farmhouse where La Maison Carrier is situated. The Carrier-Maillet family runs both the hotel and this restaurant where mountain dishes are reviewed by chef Stéphane Gassot. The dining room with its aged wood and impressive chimney is built in mountain tradition and is perfect for sampling the classic dishes, the cheese specialities and the old-fashioned desserts. Meat roasted over open fire. La Maison Carrier is also open for afternoon tea.

Suggestions: Homemade black pudding with pears, potatoes and bacon, rack of lamb roasted in the chimney, vegetable soup with farmyard bacon, Chamonix 'farçon', pike and crayfish 'quenelles', chocolate fondant, pear tart. Lunchtime menus from 18.50€, evenings from 29€.

La Maison Carrier, Hameau Albert 1^{er},
38 route du Bouchet, Chamonix,
04 50 53 00 03, www.hameaualbert.fr



ATMOSPHÈRE

Au cœur de la trépidante place Balmat de Chamonix, le restaurant Atmosphère vous accueille pour le dîner comme pour le déjeuner, dans une chaleureuse salle ou sur la véranda surplombant l'Arve et avec vue sur le massif du Mont-Blanc. La cuisine, dirigée par le chef Mickael Guibert, allie tradition gastronomique française et simplicité de la cuisine savoyarde. Fondues, pierre chaude et autres tartiflettes ne sont pas de reste tout comme les filets de féra du lac, la sole « petit bateau » meunière ou grillée, le pain perdu de la maison ou le fondant au chocolat et glace Chartreuse. L'établissement est aussi réputé pour sa cave de plus de 300 références, des vins de petits producteurs, aux grands crus du vignoble français. Un joli panel de vins servis au verre, tels que le Muscat de Rivesaltes ou un Sainte-Croix-du-Mont, est aussi proposé ainsi qu'une collection de vins du Porto allant jusqu'à plus de vingt ans d'âge.

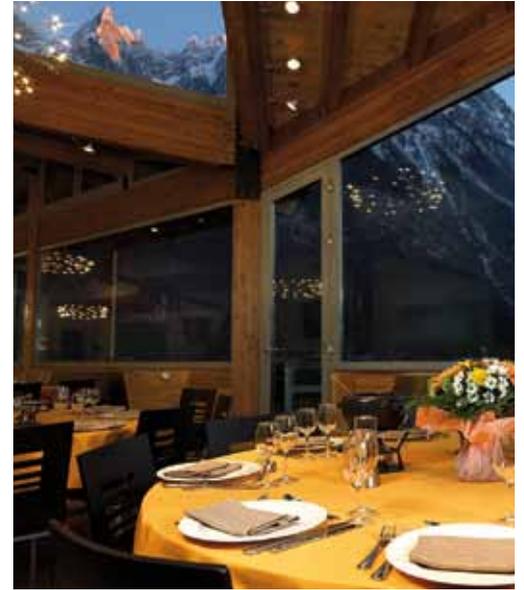
Suggestions

Salade « Atmosphère » au saumon fumé et gambas grillées, raviolis de langoustines au basilic et émulsion de crustacés, carré d'agneau persillé, rôti et petit jus parfumé au thym. Croquant au chocolat, mousse aux fruits exotiques.

At the heart of the lively Place Balmat in Chamonix, the Atmosphere restaurant welcomes guests for lunch or dinner in the dining room or on the veranda set above the river and with views of Mont Blanc. Chef Mickael Guibert serves dishes that are a blend of French gastronomy traditions and the simplicity of mountain food. Fondues or tartiflettes are available as well as freshwater fish, homemade French toast or the chocolat fondant with Chartreuse ice cream. The restaurant is famed for its cellar with over 300 different wines. A fine selection, including Muscat de Rivesaltes and a Sainte Croix du Mont, is served by the glass. The port collection offers wines of up to twenty years of age.

Suggestions: "Atmosphere" salad with smoked salmon and grilled king prawns; langoustine ravioli with basil and shellfish emulsion; rack of lamb with parsley; chocolate biscuit and tropical fruit mousse.

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



LE VISTA

Au 7^e étage de l'hôtel Alpina, le restaurant panoramique Le Vista a sans doute l'une des plus belles vues de Chamonix. Pour ce dîner exceptionnel face au mont Blanc, le buffet déroule ses plus beaux atouts : une formule surf & turf composée de vingt viandes et poissons à cuire dans de délicieux bouillons ou à faire griller sur une pierre chaude, accompagnés de vingt sauces, de salades variées, de frites et légumes, suivis d'un large buffet de desserts. Le Vista propose aussi de découvrir sa cuisine traditionnelle et savoyarde avec sa formule du jour. Le tout accompagné des meilleurs crus. Un lieu proche des étoiles et des sommets, modulable à souhait, idéal pour les banquets, réceptions comme pour les tablées familiales ou les tête-à-tête.

Suggestions

La formule surf & turf à 25,50 €. L'incroyable buffet de desserts...

On the 7th floor of the Alpina Hotel, the panoramic restaurant Le Vista has one of the best views in Chamonix. Enjoy eating across from Mont Blanc and tuck into the surf & turf buffet with twenty different meats and fishes to cook in bouillon or on a hot stone. Different salads, twenty sauces, chips and vegetables complete the meal, followed by the vast dessert buffet. Le Vista also offers traditional dishes and the day's special. Match with one of the excellent wines on the menu. Get close to the stars and mountain peaks surrounding you. Ideal for receptions, family meals or a romantic night out.

Suggestions: The surf & turf menu at 25.50€. The incredible range of desserts...

Le Vista,
79 avenue du Mont-Blanc, Chamonix,
04 50 53 99 60.
Ouvert de 19 à 23 heures.



BRASSERIE L'M

En cette institution du centre de Chamonix, le chef Thierry Franier joue cet hiver la carte savoyarde. Charcuterie du val d'Aoste, féra du Léman, gibier en civet et spécialités au fromage. La carte visite le territoire régional, livre quelques grands classiques de la cuisine française, des plats en sauce et des confits pour traverser la saison froide. Toute la journée, le bar à tapas propose une dizaine de mises en bouche pour caler les petits creux et accompagner les dégustations de vins et cocktails. Sur la terrasse chauffée, sans doute la plus courue de la ville, le kiosque «L'Après ski» propose vin chaud, chocolat fumant, jus de pomme chaud à la liqueur de Williamine Moranet... De quoi accepter les températures en dessous de zéro !

Suggestions

Féra au Reblochon et speck grille, perdreau désossé farci aux champignons et foie gras. Le midi, plat du jour à 12,50 €, et menu déjeuner à 23 €. Grand choix de viandes grillées et à la broche. Petits-déjeuners dès 6h30 du matin.

An institution in the centre of Chamonix, with the chef Thierry Franier focussing on local dishes this winter. Hams from the Aosta Valley, fera from Lake Geneva, game casseroles and cheese dishes. Regional food and classic French dishes that are perfect winter warmers. Throughout the day, the tapas bar offers a selection of snacks to go with your favourite wine or cocktail. On the popular, heated terrace, 'L'après ski' bar suggests mulled wine, steaming hot chocolate or hot apple juice with Williamine Moranet liqueur... This may be enough for you to enjoy the negative temperatures!

Suggestions: Fera with Reblochon and grilled speck, deboned partridge stuffed with mushrooms and foie gras. Lunchtimes: dish of the day 12.50€ and set menu at 23€. Wide range of grilled and roast meat. Breakfast from 6.30am.

Brasserie L'M,
81, rue Joseph Vallot, Chamonix, 04 50 53 58 30.
Ouvert 7/7 jours.



LE CAFE COMPTOIR

Au cœur du village de Vallorcine, à l'arrivée de la piste de ski reliant le Col de Balme à Vallorcine, un nouveau bar-restaurant au charme fou: Le Café-Comptoir. L'esprit « bistrot » de ce restaurant allie à la fois l'authentique et le contemporain. Bois, peaux, métal et pierres se répondent sous le lustre à pampilles pour créer une atmosphère unique. Partie intégrante de l'ensemble hôtelier « Les Chalets du Plane », ce joli restaurant propose une cuisine transalpine alliant produits de saison suisses et italiens. Les ardoises sur lesquelles la craie a marqué ses plats alléchants viennent vous susurrer à l'oreille de doux noms de mets « mitonnés » maison à des prix très raisonnables. Le soir, les bougies s'allument et c'est une ambiance feutrée et cosy qui vous accueille.

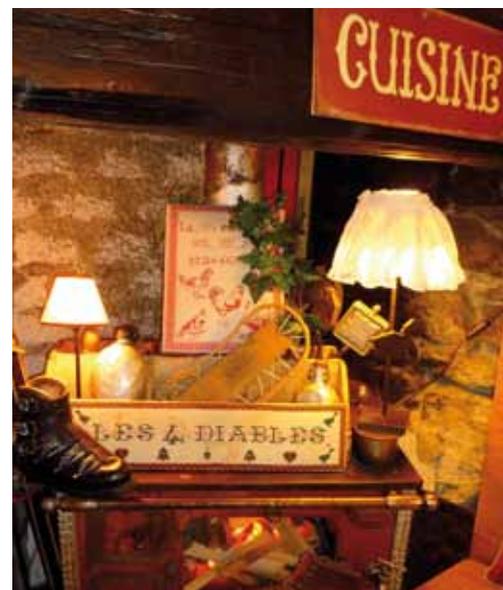
Suggestions

À midi, la cuisine du jour maison, entrée, plat et dessert à 17€. Le soir, spécialités revisitées. À toute heure, pâtisseries et desserts maison.

At the heart of Vallorcine, by the slope linking Col de Balme with Vallorcine, this new and utterly charming bar-restaurant. A French bistro decorated in a 'workshop' style, both authentic and contemporary. Wood, fur, metal and stone lit up by chandeliers make for a unique atmosphere. Part of the hotel Les Chalets du Plane, this restaurant offers a transalpine cuisine with seasonal product from across the Swiss and Italian borders. Good home-cooking at reasonable prices. In the evening, candles are lit and the restaurant has a very cosy feel to it.

Suggestions: At lunch, homemade dish of the day. Starter, main and dessert for 17€. In the evening, local specialities with a twist. Homemade pastries and desserts served throughout the day. Open daily, on reservation in the evenings.

Le Café Comptoir des Chalets du Plane,
Le Plan Envers, Vallorcine, 04 50 18 72 43.
Ouvert tous les jours, le soir sur réservation.



LA FLAMBÉE

La Flambée, c'est avant tout une cuisine maison originale, sans chichis, et à prix tout juste! Restaurant incontournable de la Vallée de Chamonix, il a l'an dernier quitté Argentière pour s'installer avenue de la gare à Chamonix, mais a conservé sa carte, son équipe et son décor unique d'objets insolites d'un autre âge. Les musts du restaurant sont toujours là: ribambelle de pizzas à l'italienne, surprenants hamburgers au saumon, au gigot d'agneau, au diot et reblochon, plat du jour du marché, spécialités montagnardes dont la véritable raclette au feu de bois, viandes grillées, desserts maison et incroyables pizzas sucrées! Sur fond de musique jazzy, lové dans un fauteuil en cuir, vous découvrirez aussi une carte de vin qui réserve des coups de cœur à prix abordables. L'après-midi, sous les vieux skis d'antan, laissez-vous surprendre par des goûters gourmands (gaufres, crêpes...) à s'en lécher les babines! Service continu de pizzas à dévorer sur place ou à emporter.

Suggestions

Hamburger au magret de canard, raclette au feu de bois, fondant au chocolat maison, glaces artisanales, vins de petits producteurs.

La Flambée is characterised by original, homemade dishes at reasonable prices. Last year, La Flambée moved from Argentière to Chamonix, but the friendly team and unusual décor have remained the same. Of course, return customers will recognize the range of burgers including salmon, lamb and local sausages, Italian pizzas, wood fired raclettes, the dish of the day, grilled meat and homemade desserts and delicious sweet pizzas! With jazz music and sunk into a leather armchair, you'll enjoy browsing the wine menu with some house favourites. Come for a snack in the afternoon (pancakes, waffles...) or make the most of the non-stop pizza service, to eat in or take away. Open non-stop Tuesday-Sunday.

Suggestions: Duck breast hamburger, wood-fired raclette, homemade chocolate cake, ice cream, selected wines.

La Flambée,
avenue de la Gare, Chamonix,
04 50 54 12 96. Ouvert tous les jours en continu,
fermeture hebdomadaire le lundi.



LES TABLES DU CHEF CHALETS DE PHILIPPE

Pour goûter à la sérénité et au raffinement de ce luxueux et délicat hameau hôtelier invitez-vous à l'une des quatre tables gourmandes: sur la terrasse à la vue spectaculaire sur le mont Blanc, ou dans la grande salle à manger décorée de mobilier alpin du XVII^e siècle, ou bien autour de la table dite « du chef » qui fait face à la cuisine vitrée, ou enfin en tête à tête devant la cheminée. Vous y dégusterez des plats d'une finesse remarquable, préparés essentiellement à base de produits Bio par le chef Denis Flota. Une cuisine de saison et d'émotions, apparemment simple, mais pleine d'audace. Vaisselle unique réalisée par des artisans d'Art. Chaque soir, une vingtaine de convives embarque pour un voyage culinaire hors norme. Végétariens et végétaliens sont également les bienvenus.

Suggestions

Noix de Saint-Jacques au sésame noir, émulsion de crustacés au cumin, foie gras maison aux noix et aux cèpes, raviols d'escargots de Magland, émulsion à l'ail d'ours. Dessert de fruits rouges et Géranium.

Get seated at one of only four tables at Chalets de Philippe. On the terrace with spectacular views of Mont Blanc, in the 17th century dining room or around the table facing the kitchen, you will be able to taste the creative menus composed by chef Denis Flota, using mainly organic produce. New flavours in each dish and acclaimed by food critics. The crockery is unique, made by artists. There is room for twenty guests each evening on this culinary journey. Vegetarians and vegans are very welcome. Open daily, year round. Set menus at 80€ and 150€.

Suggestions: Scallops with black sesame seeds, shellfish emulsion with cumin; Homemade foie gras with walnuts and ceps; Magland snail ravioli, wild garlic emulsion; Red berry and geranium dessert. Seaweed sourdough bread, olives and chestnuts prepared in the house.

Les Chalets de Philippe,
le Lavancher, Chamonix, 06 07 23 17 26,
www.chaletsphilippe.com
Sur réservation, ouvert tous les jours, toute l'année.
Menu à 80 € et 150 €.



L'AUBERGE DU BOIS PRIN

En 2012, l'établissement a décroché une étoile au guide Michelin et une cinquième étoile pour le confort et les services de l'hôtel. En 2013, l'équipe de Denis Carrier vous sera toute dévouée et vous accueillera dans son charmant chalet accroché à la montagne face au mont Blanc. En cuisine, le chef Raphaël Vionnet vous proposera une cuisine gastronomique mitonnée avec audace et créativité: le potimarron associé à l'huître et au lard fumé; l'aiguillette de Saint-Pierre mariée à la réglisse... La sommelière Pauline Creac'h, le maître d'hôtel Alexandre Le Bras, le pâtissier Cyril Gérard, toute l'équipe, jeune et dynamique, saura vous guider pour découvrir les merveilles de cette célèbre table de Chamonix. Un petit bout du paradis à croquer délicieusement lové au coin du feu.

Suggestions

Le tout polenta et truffes *Tuber mélanosporum*, la poitrine de Caïon confite puis caramélisée au miel de sapin. Le duo poire et noix en Arlette croustillante, caramel au miel de châtaignier, crème glacée curry, vin jaune. Le midi menu à partir de 27 €, le soir menu à partir de 42 €

In 2012, this hotel restaurant was awarded a Michelin star for its food and a 5th star for the comfort of the hotel. In 2013, the team run by Denis Carrier will offer you only the best! Chef Raphaël Vionnet offers gastronomic menus, cooked up with audacity and creativity. Sommelier Pauline Creac'h, maitre d'Alexandre Le Bras and pastry chef Cyril Gérard form a young and dynamic team that will guide you throughout your evening.

Suggestions: Polenta combo with Tuber Melanosporum truffles; 'Caïon' confit of pork, caramelised with spruce honey, endive tatin, tome cheese shavings and reduced jus; Pear and walnut duo, chestnut honey caramel, curry ice-cream, vin jaune. Lunchtime menus from 27€, evening menus from 42€.

L'Auberge du Bois Prin,
69 chemin de l'Hermine, Les Moussoux, Chamonix,
04 50 53 33 51, www.boisprin.com
Restaurant fermé le lundi midi, mardi midi
et mercredi midi. 10 chambres, sauna et spa.



AUBERGE DES GORGES DE LA DIOSAZ

Une identité forte, des plats de caractère, un lieu qui a une âme. Bienvenue à l'Auberge des Gorges de la Diosaz, un établissement salué et récompensé par les divers guides gastronomiques pour sa cuisine généreuse et gourmande, orientée autour des produits de Savoie et de saison. Féra du Léman, omble chevalier des lacs, filet de bœuf Abondance, escargots du Mont-Blanc, la finesse des assiettes concoctées avec soin par le chef Marc Serres surprend et ravit les gourmets. Une cuisine raffinée à découvrir au cœur du village de Servoz, dans une belle maison chargée d'histoire qui fut un relais de Poste au XIX^e siècle. Un joli voyage culinaire rehaussé par une carte des vins mettant à l'honneur les vignobles alpins.

Suggestions

Le midi, l'idée du jour: entrée + plat + café ou plat + dessert + café à 21 €. Menu du jour et café à 25 €. (Hors week-end et jours fériés).

A strong character, unusual dishes and a lively soul. Welcome to Auberge des Gorges de la Diosaz, mentioned and rewarded by different gastronomic guides for its generous gourmet food centred around seasonal and local produce. Geneva fera, char from surrounding lakes or snails from Mont Blanc are dishes that will delight you. Chef Marc Serres serves delicate food in the heart of the village of Servoz. The house was a post office in the 19th century. The culinary journey is heightened by the wine menu, focussing on Alpine vineyards.

Suggestions: Lunchtime special: starter + main + coffee or main + dessert + coffee for 21€, menu of the day with coffee 25€ (except weekends and bank holidays).

Auberge des Gorges de la Diosaz,
Le Bouchet, Servoz - Vallée de Chamonix,
04 50 47 20 97,
www.hoteldesgorges.com



LE ROSEBUD

Le Rosebud cher à Citizen Kane l'aurait été à son réalisateur Orson Welles. Son chef Eric De Ganck amoureux des plantes et des montagnes a su donner vie à des assiettes justes et pleines de saveurs. Sa cuisine est déclinée en trois thèmes : les saveurs du monde, les classiques et les régionaux. Un moment de détente dans un lieu magique avec une cave qui réserve quelques belles surprises et un service de qualité maîtrisé par Julien Jean, maître d'hôtel. Réservation fortement recommandée.

Suggestions

Coque d'escargots de Magland pesto à l'ail des ours et bouillon de girolles, dos d'agneau fermier en croûte aromatique découpée à la table, légumes du marché. Parfait à la cardamome, cubiques de fruits à la vanille.

Chef Eric de Ganck loves plants and mountains and has mastered the art of balanced dishes full of flavour. Three main themes on the menu: world cuisine, classic dishes and regional food. Relax in this singular place and enjoy the wine menu and impeccable service overseen by head waiter Julien Jean. Advance booking strongly recommended.

Suggestions: Magland snails with wild garlic and chanterelle bouillon; farmyard saddle of lamb in a herb crust, market vegetables; cardamom parfait, vanilla fruit cubes.

Le Rosebud,
route du Chapeau, Le Lavancher,
Chamonix, 04 50 54 03 76,
www.jeudepaumechamonix



LA REMISE

Dans ce lieu cosy et feutré, refait de neuf l'an dernier, Francine et Sébastien Vandenkoornhuysse vous proposent de savourer une cuisine chic et raffinée. Aux fourneaux, Francine et son équipe vous concoctent une cuisine créative et respectueuse des produits de saison. Foie gras maison, carré d'agneau en croûte d'herbes, bar en filet, Saint-Jacques en coquille, caille désossée aux chanterelles en pithiviers, devraient réveiller vos papilles. En salle, Sébastien a choisi un cadre authentique, l'âme de la maison. La pierre, le bois et la cheminée répondent aux modernes tonalités de gris. Petites tables intimistes et carte de vins étoffée... de quoi réaliser un joli voyage gastronomique. La Remise c'est aussi sa grande terrasse face à la chaîne du Mont-Blanc.

Suggestions

Le midi, trois plats du jour au choix à 19 €. Menus midi et soir, à 29 €, 39 €, 58 € et la carte. Fermé le lundi.

In this cosy restaurant, refurbished entirely last year, Francine and Sébastien Vandenkoornhuysse offer chic and refined dishes. Francine and her kitchen staff cook up creative food with seasonal produce. Homemade foie gras, rack of lamb in a herb crust, fillet of bass, scallops in their shells or boned quail with chanterelles are some examples. Sébastien manages the dining room, decorated in wood, stone, a contemporary grey colour scale and with a fireplace. The extensive wine list will complete your gastronomic journey. La Remise also has a large terrace facing the Mont Blanc massif.

Closed Mondays.

Suggestions: Lunchtime, choice of three dishes of the day, 19€. Set menus lunch and evenings at 29€, 39€, 58€ and à la carte.

La Remise,
1124 route d'Argentière,
Argentière, 04 50 34 06 96.



LE «A»

Quel plaisir de profiter du panorama à vous couper le souffle qu'offre la terrasse du restaurant le «A» ! Dans un cadre somptueux, entre la piscine extérieure, la verdure et une vue imprenable sur le mont Blanc, profitez en toute simplicité de la cuisine du chef David Cochereau. Entre raffinement, créativité et traditions françaises relevées de saveurs d'ailleurs, ce dernier vous invite à apprécier les produits qu'il aime. Le «A», c'est le cadre idéal pour vous retrouver entre amis ou en famille, propice à la détente et au plaisir.

Suggestions

Ravioles de foie gras, à la crème de champignons parfumée à la truffe, filet de fêra, tombée d'épinards et beurre blanc de Seyssel. Parfait glacé au génepi, compotée de fruits rouges. Le «A» propose la formule Lunch and Spa à 22,50 € : entrée + plat ou plat + dessert, accès à la piscine, hammam et sauna extérieur. À l'heure de l'apéritif, le lounge bar décline tapas et cocktails innovants.

It's time to enjoy the breathtaking views of the terrace Le «A». In a grand setting between the outdoor pool, abundant vegetation and views of Mont Blanc, you can sample chef David Cochereau's cooking. Refined, creative cuisine based on classic French food spiced up with international flavours. Le «A» is ideal for a meal out with friends or family in a relaxing atmosphere.

Suggestions: Foie gras ravioli with truffle flavoured mushroom cream; Fera fillet, spinach and Seyssel beurre blanc; Frozen genepy parfait, red berry compote. Le «A» offers a Lunch and Spa menu at 22.50€: starter+main or main+dessert with access to the pool, hammam and outdoor sauna. In the early evening, enjoy a plate of tapas and delicious cocktails in the lounge bar.

Le «A»,
270 avenue de Courmayeur,
Chamonix, 04 50 55 90 93
www.aiglons.com



L'IMPOSSIBLE

Le restaurant de cuisine italienne, naturelle, biologique et gourmande.

Toutes les recettes sont originales. Les produits laitiers sont exclus de nombreuses préparations. La plupart des plats ne contiennent pas de gluten. Les glaces et les sorbets sont faits maison, comme les pâtes, le pain et les gressins. Le poisson proposé est sauvage, pêché à la ligne ou au filet. Tout est cuisiné et préparé par nos mains et avec notre cœur. Une nourriture riche en goût qui donne énergie et santé. La simplicité des plats, la valorisation et l'exaltation des ingrédients.

Suggestions

Le menu de l'ancienne cuisine toscane : tartelette de ricotta, pommes de terre et foie de poulet au « vinsanto » (« Cibreo »), pigeons farcis « à la San Miniato » avec ses pâtes « pappardelle », « Panforte Margherita » et « Ricciarelli ».

The food in this restaurant is natural, Italian, organic and delicious. All the recipes have been created in the kitchen. There are numerous dishes without dairy products. Most dishes are also gluten free. Ice creams and sorbets are homemade, like the pasta, the bread and the grissini. All fish is wild and all the food is prepared with love and attention. Food rich in flavour that gives you energy. The simplicity of the dishes lifts and heightens all the ingredients.

Suggestions: Traditional Tuscan menu: ricotta tartlet, vinsanto potatoes and chicken liver, pigeon stuffed à la San Miniato with pappardelle, 'Panforte Margherita' and 'Ricciarelli'.

L'Impossible,
9 chemin du Cry, Chamonix,
04 50 53 20 36,
www.restaurant-impossible.com



CAFÉ DE L'ARVE

Cette élégante bâtisse construite au bord de l'Arve en 1890 abrite un hôtel et le Café de l'Arve, un restaurant de cuisine gourmande et raisonnée, inspiré du concept Locavore. Au menu, des produits locaux en provenance des vallées d'Aoste, du Piémont, du Valais, du Genevois, et des Savoie. Une carte respectueuse des saisons qui change tous les quinze jours pour offrir une cuisine créative élaborée par Julien Binet formé sur les pianos de l'Albert 1^{er} et du Bistrot de Mickey Bourdillat également partie prenante dans l'aventure gastronomique. Récompensé en 2011 par un Bib gourmand au guide Michelin, cet établissement à la déco contemporaine jouit d'une vue magnifique sur les aiguilles de Chamonix. Un parfait écrin pour déguster des saveurs de territoire : un gravalax de truite de Beaufort, un filet de féra du Léman, ou quelques poires de pays rôties...

Suggestions

Formule midi à 17 € : plat et dessert du jour ; menu midi et soir à 24 € : entrée, plat, dessert ; menu 3 vallées à 40 €. Lièvre en deux services, soupe mousseuse de potiron et chaud froid de reblochon...

This elegant building from 1890, by the Arve river, holds a hotel and Le Café de l'Arve. They serve generous but sensible food, inspired by the Locavore concept. The menu follows the seasons and changes every two weeks. The creative dishes are conceived by Julien Binet, trained at l'Albert 1er and Le Bistrot with Mickey Bourdillat, who chaperones the restaurant that received a Michelin Bib gourmand in 2011. Ideal for tasting local products: Beaufort trout gravalax, Lake Geneva fera, or some cooked pears from the area... Open lunchtime and evenings, closed Sundays and Mondays.

Suggestions: Lunch special at 17€: dish and dessert of the day; lunchtime and evening menu at 24€: starter, main, dessert; 3 valley menu at 40€. Hare served in two times, foaming pumpkin soup and reblochon 'hot-and-cold'.

Café de l'Arve,
60 impasse des Anémones, Hôtel de l'Arve,
Chamonix, 04 50 53 58 57, www.cafe-arve.com,
ouvert midi et soir, fermé dimanche et lundi.



L'EXCELSIOR

Au hameau des Tines, faites une halte au sommet des papilles ! L'Excelsior, ce charmant hôtel tenu par la famille Cheilan depuis 1905 vous fera succomber aux délices de sa table familiale et conviviale. En cuisine, Olivier Cheilan ne cache pas ses influences piémontaises et provençales : risottos et pâtes, raviolis de chèvre frais et ciboule, tartare de bœuf au couteau. Le « bien-manger » et le plaisir de l'assiette sont ses règles d'or ! Des plats aux associations surprenantes et subtiles, une cuisine de tradition modernisée, des produits frais aux parfums exaltés, les senteurs des bois et les saveurs du terroir. Et pour clore ce voyage gastronomique raffiné, pourquoi ne pas profiter du bar de l'établissement ?

Suggestions

Duo de saumon mi-cuit, mi-fumé, écrasé de pommes de terre à la cébette et beurre rouge ; cocotte de suprême de volaille au vin jaune et crème ; ravioli de homard et son lait battu au beurre d'Arna et réglisse.

Stop in the Tines hamlet for a top meal. L'Excelsior is a charming hotel, managed by the Cheilan family since 1905 and with a welcoming restaurant. Olivier Cheilan is proud to share his Piedmont and Provençal flavours, such as risottos and pasta, fresh goat's cheese and chive ravioli, handcut steak tartar. Unusual and subtle combinations make for contemporary flavours. Fresh produce, smell of wood and regional dishes. An after dinner drink in the hotel bar rounds off the evening perfectly.

Open lunch and evening.

Suggestions: Two way salmon, mashed potatoes with spring onions and red butter; chicken casserole with cream and Vin Jaune; lobster ravioli with buttermilk and licorice.

Hôtel Excelsior,
251 chemin de Saint-Roch,
Les Tines, Chamonix, ouvert midi et soir,
04 50 53 18 36
www.hotelexcelsior-chamonix.com



LE CARLINA

Pas de doute, Le Carlina est LA brasserie de Chamonix ! Une fois le pas de la porte franchi, impossible d'échapper à la royale rôtissoire en émail où sont cuits cochons de lait, gigots d'agneau et carré de porc « Ibérique ». Fils de poissonnier, Stéphane Pierron a naturellement mis à l'honneur les produits de la mer. Du poisson frais grillé, dorade, bar, poissons de lac... des cuisses de grenouilles fraîches en persillade, les escargots du Pays du Mont-Blanc et un banc de fruits de mer à déguster sur place ou à emporter. Le week-end, un pianiste rend le lieu aussi jazzy qu'agréable. Le Carlina est aussi un bar pendant la journée.

Suggestions

Cochon de lait à la broche, carré de porc « ibérique » gigot d'agneau, poissons frais tous les jours, et plateaux de fruits de mer (sur place ou à emporter). Menu du jour le midi à 18,80 € (entrée + plat ou plat + dessert). Spécialité de fromages. Menu enfants.

No doubt about it, Le Carlina is THE brasserie in Chamonix. As soon as you step through the door, you can't help but notice the spit roast where suckling pigs, legs of lamb and rabbits are cooked. Brothers Stéphane and Sébastien Pierron had a fishmonger as a father and enjoy serving fish and seafood. Freshly grilled fish, sea bream, bass, freshwater fish and fresh frog's legs in parsley sauce or the seafood platter to eat in or take away. A jazz pianist plays at the weekends, and Le Carlina also functions as a bar during the day.

Non-stop service from 11am to 11pm. Open daily.

Suggestions: Spit roast suckling pig, Iberian pork loin, fresh fish daily and seafood platters (also to take away). Lunchtime special at 18.80€: starter+main or main+dessert.. Cheese specialities. Children's menu.

Le Carlina,
76 avenue Michel Croz, Chamonix,
04 50 53 18 98. Service non-stop de 11h à 23h,
ouvert tous les jours.



LE BISTROT

C'est toujours au rez-de-chaussée de l'hôtel Morgane que Le Bistrot, dirigé par le chef étoilé Mickaël Bourdillat, prodigue ses merveilles. Le maestro de la gastronomie a choisi d'étonner encore plus ses convives en changeant la carte tous les quinze jours. Une carte qui donne la vedette aux produits nobles et d'origine certifiée, une cuisine moderne et créative, respectueuse des produits de saison. Quant à Valery Allard, le responsable du restaurant, il saura faire apprécier la très belle carte de vins de l'établissement. Le Bistrot, c'est aussi un bar, agréable l'après-midi pour une pause thé ou café, ou à l'heure de l'apéritif, avec un verre de vin ou un cocktail accompagné d'une assiette de fromages ou de charcuterie de pays.

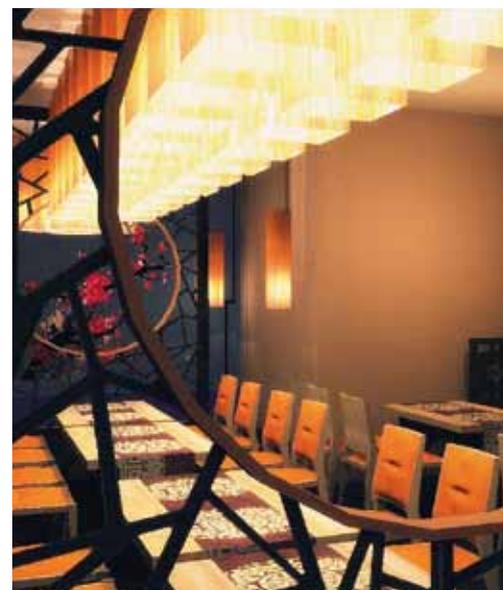
Suggestions

Menus dégustation à 50 €, 65 € ou 80 €. À midi, formule plat du jour et dessert à seulement 19 €.

Still at the ground floor of the Morgane, Le Bistrot and star chef Mickaël Bourdillat continue to produce delicious meals. The master of gastronomy has decided to be even more avant garde by changing his menu every two weeks. The menu centres on excellent raw ingredients and seasonal food. Valery Allard is the restaurant manager, and he knows exactly what wine goes with what dishes. Le Bistrot is also a bar, where you can have a tea or coffee in the afternoon and a good glass of wine or your favourite cocktail and cheese and cold cut meat platters in the evening.

Suggestions: Sample menus at 50€, 65€ or 80€. At lunchtime, dish of the day and dessert for just 19€.

Le Bistrot,
Mickaël Bourdillat, 151 avenue de l'Aiguille
du Midi, Chamonix, 04 50 53 57 64.



CHEZ YANG

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

Suggestions

Large choix de spécialités à la vapeur, plats thaïlandais, bœuf à la mongole sur plaque chauffante, langouste sauce impériale, cuisses de grenouilles à la sauce piquante, filets de canard au Satay.

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

Open daily, lunchtimes and evenings. Service until midnight. Groups welcome.

Suggestions: wide range of steamed specialities; thai dishes; Mongolian style beef on a heated slab; langoustine with imperial sauce; frog's legs in a spicy sauce; Satay fillet of duck.

Chez Yang,
17 rue du Docteur Paccard, Chamonix,
04 50 53 18 35. Ouvert tous les jours midi et soir.
Accueil jusqu'à minuit. Service de groupe.

Alp
TAXI
Laurent

CHAMONIX
Prestige VIP
MONT-BLANC

Transfert privé avec chauffeur, véhicule de luxe à disposition

Private transfer with driver, luxury vehicle available



Genève - Milan - Lyon - Paris

Transferts Station / Gare / Aéroports internationaux

Tél.: +33 (0)681 787 951

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



LA CALÈCHE

En plein cœur de Chamonix, lieu authentique de la restauration Savoyarde depuis sa création en 1946 par pépé Luc, la calèche vous transporte dans l'univers Chamoniard d'antan, dans un décor aux multiples objets tout droit sorti des greniers de nos grands-mères. Plus qu'un restaurant La Calèche est un véritable musée du temps jadis. Décoré de boiseries à l'ancienne, des escaliers ornés de cuivre, poêle ancestral, vieux ski du siècle dernier et bobsleigh vestige des jeux d'hiver de 1924, les murs affichent les vieilles images de montagnes et l'histoire de la compagnie des guides dans le Chamonix d'autrefois. Le ton est donné, authenticité et convivialité pour s'y sentir comme chez soi.

Suggestions

Cuisine traditionnelle de pays, spécialités savoyardes et recettes du Valais et du val d'Aoste.
Voyage culinaire dans l'histoire de la Savoie d'hier aux saveurs d'aujourd'hui.

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

Suggestions: A gourmet stop amongst traditional local food with additions from the surrounding valleys. A culinary journey from the Savoie of the past to the flavours of today.

La Calèche,
18 rue du Docteur Paccard,
Chamonix, 04 50 55 94 68,
www.restaurant-calèche.com



LA CABANE DES PRAZ

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

Suggestions

Agneau de 7 heures confit, jus au miel et thym; noix de Saint-Jacques et risotto aux truffes; sole meunière; grand choix de viandes.
Formule Midi à 19 € (3 entrées et 3 plats au choix).

One of the most intimate restaurants in Chamonix, the log cabin with its contemporary interior design and fireplace is a pleasant stop in a quiet spot near the golf course. Contemplate Mont Blanc from the terrace. Chef Denis Leclair serves semi gastronomic food that includes choice meats and fish. La Cabane serves lunch from 12 to 3 and drinks all afternoon.

Suggestions: Lamb confit with honey and thyme jus, scallops with truffle risotto, sole meuniere and a wide range of meat cuts.

Lunchtime menu at 19€ (selection of 3 starters and 3 main courses)

Lunch served from 12pm to 3pm.

La Cabane des Praz,
route du golf, Chamonix, 04 50 53 23 27,
www.restaurant-cabane.com
Service déjeuner prolongé de 12 à 15h.



LE CAP-HORN

Un seul lieu magique, unique, trois ambiances pour une soirée inoubliable... c'est la promesse du Cap-Horn. Vous naviguerez entre mer et montagne dans un décor atypique, entre bateaux et vieux bois de chalet d'alpage. Vous dégusterez une cuisine du monde mettant les poissons et les spécialités de montagne à l'honneur. Ceviche, makis, sushis répondent aux fondues, tartiflettes et autres pierrades et se savourent dans un lieu spacieux, imaginé sur plusieurs niveaux, si cosy que l'on se sent comme à la maison. Si bien que le repas terminé on prolonge la soirée quelques marches plus bas aux Caves du Pècle autour d'une bouteille de champagne.

Suggestions

Bar en croûte de sel, sushi et maki (également à emporter), spécialités montagnardes, magret de canard laqué sauce au miel, marmite du pêcheur.
Formule midi à 19 €.

One place, three distinct atmospheres, that's the promise of restaurant Cap Horn. Sail between the seaside and the mountains with the unusual décor. World cuisine with focus on fish and mountain specialties. Ceviche, maki and sushi sit comfortably next to fondues, tartiflettes or hot stones. The spacious restaurant on several floors still has a cosy, home-away-from-home feel to it. To make the evening last, go downstairs to the Caves du Pècle and why not enjoy a bottle of champagne.

Suggestions: Bass in a salt crust; sushi and maki (available to take away); mountain specialties; crispy duck breast with a honey sauce; fisherman's casserole. Lunchtime set menu 19€.

Le Cap-Horn,
74 rue des Moulins, Chamonix,
04 50 21 80 80.



LE BISTROT DU DAHU

Idéalement situé en plein cœur du village d'Argentière, à seulement dix minutes en voiture de Chamonix, Le Bistrot du Dahu vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et un cadre rénové. Notre chef de cuisine, Damien Flaugère, vous propose une cuisine savoureuse, tournée vers la bistronomie, alliant produits frais du marché et du terroir. Venez profiter d'une pause gourmande dans un esprit Bistrot à partager en famille ou entre amis. Un coup de cœur gastronomique à ne manquer sous aucun prétexte! Nous organisons aussi quelques soirées à thème comme le mercredi 26 décembre: soirée contes et légendes de Noël, le jeudi 17 janvier: soirée magie ou le dimanche 3 mars: repas dansant pour la fête des Grands-Mères!

Suggestions

Suggestions du moment à l'ardoise comme le poulet cocotte grand-mère et le filet de sandre cuit au court-bouillon ou encore nos incontournables: terrine de foie gras maison, braserade, steak tartare coupé au couteau... Entrée de 10 € à 15 €, Plat: 21 € à 30 €, Dessert: De 7 à 9 €.

Ideally situated in the heart of Argentière, only ten minutes by car from Chamonix, Le Bistrot du Dahu has a welcoming atmosphere. Chef Damien Flaugère uses fresh market produce and local ingredients to cook up his tasty meals. Gourmet bistro food that you must try before going back home! Themed evenings throughout the season, for example Dec 26: Christmas stories and legends; Jan 17: magic show and March 3: music and dancing for Grandmother's Day!

Suggestions: Specials of the moment, such as grandma's chicken casserole and brill cooked in vegetable stock, or the regulars: homemade foie gras terrine, table barbecue, hand-cut tartar steak... Starters from 10€-15€, Main courses from 21€-30€, Desserts from 7€-9€.

Open daily, lunch and evening. Advance booking recommended.

Le Bistrot du Dahu,
325, rue Charlet Straton, Argentière, 04 50 55 59 96,
www.bistrotduдахu.com
Ouvert tous les jours midi et soir.
Réservation conseillée.

CHACHACHA

WINE & SPIRITS - TASTING



Cave – Dégustation commentée Bar à vin et à whisky

Venez découvrir ce lieu idéal pour déguster un verre de vin ou de whisky, participer aux dégustations thématiques (programme disponible en magasin), vous initier aux grands vins et demander conseils sur la bouteille pour votre soirée.

ChaChaCha, Wine Shop and Bar

The ideal spot for enjoying a wine or whisky drink at the bar; tasting sessions (see in shop for dates); sampling fine wines and getting recommendations for your purchase.

Wine Tasting Champagne Fine Spirits Extensive Wine Cave

134 av. Ravanel le Rouge - Chamonix
10h30 - 13h00 / 16h00 - 21h00 - 7/7 jours

04 50 93 47 74 - chachacha74@orange.fr
www.chachacha-chamonix.com



LES CAVES DU PÈLE

Pour découvrir les Caves du Pèle, commencez l'immersion dans ce lieu chic et décontracté par un bon goûter près de la bibliothèque. Vous succomberez fatalement au pléthorique buffet de desserts accompagné d'un chocolat chaud à l'italienne ou d'un thé aux saveurs exotiques. Vous vous laisserez ensuite glisser jusqu'à l'apéro avec quelques tapas agrémentées d'un verre de vin sélectionné par le sommelier de cette cave à vins dont les coups de cœur s'affichent chaque semaine sur l'ardoise. Un apéritif dînatoire mélodieusement orchestré par le pianiste que vous écouterez confortablement lové dans un des Chesterfield de ce lieu cosy conçu comme le salon d'une maison d'hôte. En fin de semaine, le Dj saura vous donner l'envie de déboucher le champagne et de pousser les meubles pour danser ! Un lieu décalé pour débuter ou terminer votre soirée au Cap Horn.

Suggestions

Choix de verres au vin, belle de carte de champagne, cocktails, tapas et goûters gourmands.

Start your journey at Caves du Pèle with afternoon tea in a library-style atmosphere. You won't be able to resist the dessert buffet and an Italian hot chocolate or an exotic tea. Linger until it's time for a drink and enjoy some tapas and a glass of wine among the sommelier's selection of the moment. Relax in a Chesterfield armchair to the sound of live piano music in this unusual bar, set up like a cosy living room area. At the weekends, the DJ will motivate you to get dancing and perhaps even pop the champagne open. Ideal for both starting and ending an evening out in style.

Suggestions: Selection of wine by the glass; good champagne menu; cocktails, tapas and gourmet afternoon teas.

Open from 4pm-2am.

Les caves du Pèle,
74 rue des Moulins,
Chamonix, 04 50 21 80 80.
Ouvert de 16h à 2 heures du matin.



LE WHITE HUB

Tout Chamonix l'attendait depuis longtemps... la nouvelle discothèque le White Hub a ouvert cet été et ne désemplit pas ! 500 m² au cœur de la ville – en contrebas de l'hôtel Alpina – pour des nuits forcément hautes en couleur qui réveilleront la déco blanche de ce festif lieu de la nuit montagnarde. Le White Hub est sans conteste devenu the place to be à Chamonix. Est-ce le fait de sa dynamique équipe un tantinet déjantée ? De ses soirées thématiques toujours bondées ? Ou encore de la créativité sans limites et colorée des cocktails de ses barmen ? Reste à plonger dans l'univers kaléidoscope de la discothèque la plus branchée de Chamonix.

Suggestions

Bière pression et shooters, cocktails classiques et créations colorées pour tous les goûts. Cours de salsa, rock et zumba. Soirées à thème.

Chamonix had been waiting... the new night-club Le White Hub opened in the summer and is constantly buzzing! 500m2 in the town centre, just below Hotel Alpina. Your night out will be colourful against the all white décor of this mountain night-club. Le White Hub has become the place to be, perhaps thanks to its young, dynamic and slightly mad team. The themed evenings are always packed and the cocktails served are creative and colourful. Have a night out in the kaleidoscopic universe of this latest addition to Chamonix's clubbing scene.

Suggestions: Draught beer and shooters; classic cocktails and colourful novelties for all tastebuds; salsa, rock'n'roll and zumba classes; themed evenings.

Open from 11pm-7am, 7 days a week.

Discothèque Le White Hub,
1 place du Mont-Blanc, Chamonix.
www.white-hub.com
Facebook: White Hub.
Ouvert de 23 heures à 7 heures du matin,
7 jours sur 7.



ALPES ANGELS

Les nuits chamoniardes se réchauffent cet hiver avec le club de Lap Dance, Alpes Angels. Une vingtaine de danseuses proposent, en continu, des chorégraphies de qualité, sensuelles et pour certaines très acrobatiques que la clientèle apprécie dans ce lieu au design contemporain très soigné. Une adresse cosy rythmée par une bande-son variée et parfaitement dosée en volume sonore, adaptée à un public souvent âgé de plus de 30 ans. Les canapés et fauteuils de ce vaste espace de 300m² accueillent aussi la clientèle féminine qui trouve dans ce club le lieu idéal pour des soirées entre copines. Quant au bar de 12 mètres de long, il a de quoi donner de l'aisance aux barmen pour la réalisation des plus incroyables cocktails.

Suggestions

Des cocktails exceptionnels réalisés avec des produits frais additionnés d'alcool de grandes marques et préparés par un professionnel formé dans les clubs londoniens. Carte de whiskies proposant plus de 15 références.

Chamonix nights are getting hotter with this lap dance club, Alpes Angels. Some twenty dancers offer continuous sensual and classy choreographies in a stylish, contemporary setting. An intimate atmosphere with varied music at the right volume, aiming for a clientele of 30+. With plenty of sofas and armchairs for relaxing amongst friends, this night club also caters for a female clientele who usually have a great girls' night out here. The 12-metre long bar is perfect for watching the barmen mix some incredible cocktails.

Suggestions: Exceptional cocktails made with fresh ingredients and quality brand spirits and mixed by professionals trained in London. Whisky menu with over 15 varieties.

Open all evenings from 11pm-7am between December 26 and April 7, 2013.

Club Alpes Angels,
27 rue de la Tour, Chamonix, 09 66 94 15 46.
Ouvert tous les soirs de 23h à 7 heures du matin
du 26 décembre au 7 avril 2013.

Gentlemen's Club



Lapdancing & Strip Club
Alpes Angels
Chamonix Mont-Blanc

Up to 30 Glamorous full nude dancers
from around the world

From Mid-December to Mid-April, 11 pm to 7 am, 7/7

Alpes Angels is located on the left of the Casino of Chamonix

www.alpesangels.com

27 rue de la Tour - 74400 Chamonix

Alpes Angel is located in the heart of Chamonix, on the left of The Casino

Alpes Angels est situé au coeur de Chamonix, à gauche du Casino

www.alpesangels.com - info@alpesangels.com

Two bars / Two Dances Poles / Private dance areas / Ten exclusive VIP Salon.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

3 SPAS À CHAMONIX

ouverts à tous

HÔTEL LE MORGANE

☎ 04.50.53.57.15
morgane@deepnature.fr

HÔTEL RESORT & SPA LES AIGLONS

☎ 04.50.55.96.37
aiglons@deepnature.fr

RÉSIDENCE LA GINABELLE

☎ 04.50.55.37.37
ginabelle@deepnature.fr

DEEP NATURE

SPA & THALASSO

www.deepnature.fr