

ALTUS

VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC



Français / English

www.altus-magazines.com

MESSIKA

PARIS

Collection My Twin avec Gigi Hadid

#DiamondAddiction

LUCIE F.

CHAMONIX

15, Rue Whympet - 04 50 90 74 86

Extraordinaire. L'adjectif sied comme un gant à la vallée de Chamonix. La définition donnée par le Larousse le confirme. En ce bout de pays du Mont-Blanc, terre par excellence de l'inhabituel, de l'exceptionnel, du singulier, tout étonne et dépasse les normes. Rien n'est commun à Chamonix. En premier lieu, sa géographie. Excessive, au-delà du raisonnable, sculptée dans la démesure. Belle à se damner comme les clichés des photographes d'Altus l'attestent sans relâche. Un territoire qui déjà par sa physionomie enjoint les hommes et les femmes à se dépasser, à rivaliser sans cesse avec l'impossible. L'UTMB, qui a soufflé ses quinze bougies, illustre la rencontre exigeante entre cette nature sans concession et le brin de folie des guerriers de l'effort qui tiennent tête à la verticalité, muscles tendus vers les sommets, souffle coupé dans la tempête. Il en faut du caractère pour s'immerger dans ce monde d'en haut, règne de roche et de glace. Vigies inébranlables, les gardiennes des refuges du massif bravent la peur, l'isolement, le froid et veillent sur les nuits des alpinistes jouant la course de leur vie. Extraordinaires femmes à l'ombre de la Mer de Glace. Extraordinaires personnages nés de cette montagne brute et abrupte, devenus aventuriers sillonnant les pôles, comme François Bernard, sculpteur et tailleur de bouts de moraine tel que Roland Cretton. Un condensé de cette identité si particulière de la Vallée de Chamonix qu'Altus vous offre de découvrir. Attention, l'étonnement survient à chaque page !

Extraordinary. This word encapsulates the Chamonix Valley: the Mont Blanc area truly is full of the unusual, special and unexpected. Everything here is out of the ordinary and like nowhere else on earth. First of all, there's nature. Excessive and beyond reasonable, beautiful enough to sell your soul, testified time and again by the pictures taken by the Altus photographers. It's a place that draws men and women to challenge themselves and compete with the impossible. The UTMB celebrated its fifteenth anniversary and is the perfect example of nature meeting the insane, warrior-like species that enjoys taking on the mountains, flexing their muscles towards the peaks, losing their breath in the storms. You need a strong character to immerse yourself in that high-altitude world, dominated by rock and ice. Like brave lookouts, the women refuge keepers face fear, isolation and the cold and watch over mountaineers set out on a night expedition. Extraordinary women in the shadow of Mer de Glace; extraordinary characters born from this rugged mountain, who have become adventurers travelling the Poles like François Bernard, or sculptors of moraine like Roland Cretton. A snapshot of the singular identity that stems from the Chamonix Valley and that you can get a glimpse of in Altus. Prepare to be astonished with each page you turn!



Roland Claude Durand-Terrasson
Directeur d'édition



Alain Poncet
Directeur de la publication

Altus est une édition de la société Grands Espaces

Altus is published by the firm Grands Espaces

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



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

Altus
VALLÉE DE CHAMONIX
ÉTÉ 2018 - N° 22



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

DIRECTION

Directeur de la publication

Alain Poncet
alain@grandsespaces.net

Directeur d'édition

Roland Claude Durand-Terrasson
roland@grandsespaces.net

RÉDACTION

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

Ont collaboré à ce numéro

Laurent Gannaz, Hervé Bodeau,
Eliane Patriarca, Régine Ferrandis,
Hanna Jonsson, Lara Murray

PHOTOS

David Machet, Teresa Kaufman,
Pascal Tournaire, Atka
Couverture : David Machet

RÉGIE PUBLICITAIRE

Commercialisation Chamonix
Claire Lamort de Gail +33 (0)6 25 46 66 94
claire@grandsespaces.net

Régie nationale

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

Pages shopping et shooting mode

Anne-Sophie Jacquin
annesophie@grandsespaces.net

FABRICATION

Création graphique : Annabelle Bard
annabelle@grandsespaces.net

Distribution : Alp Taxi, Deluxe-Transfers

ÉDITEUR

GRANDS
espaces

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



Sarl de presse au capital de : 10 000 €
Siret : 444 628 903 00015 - ISSN : 1962-2988
Copyright : Grands Espaces
Dépôt légal juin 2018

GLOBAL AUDIENCE, LOCAL KNOWLEDGE

CHAMONIX REAL ESTATE

With over 400 offices across 60 countries, we can promote your property to the widest possible audience, from Geneva to New York, Moscow to Hong Kong.

IMMOBILIER A CHAMONIX

Avec plus de 400 bureaux dans 60 pays, nous pouvons proposer votre bien au plus grand nombre de clients potentiels, de Genève à New York, de Moscou à Hong Kong.

Mountain Base
Chamonix Property



chamonix-property.com

108 avenue de l'Aiguille du Midi

74400 Chamonix Mont-Blanc

+33 4 80 96 50 01

+44 203 3773 5678

immo@mountain-base.com





Chalet
DUNOYER by AXE&D

WWW.AXE-D.COM
04.50.22.68.00

GRUPE
DUNOYER

Une structure complète qui signe les plus belles constructions, chalets de montagne et villas contemporaines, depuis plus de 60 ans.

WWW.GROUPE-DUNOYER.COM
04.50.22.00.77

55 rue Espace 55 Parc du Calvi / 74330 Poisy/Annecy



Boutique Colmar Chamonix
176 Rue Joseph Vallot
+33 4 50 93 52 73





Sommaire *Contents*



12

ACTU / NEWS

Toute l'actualité de Chamonix.
The latest news in Chamonix.

18

SHOPPING / SHOPPING

Le shopping d'Altus Chamonix.
Altus Chamonix shopping.

28

ÉVÈNEMENT / EVENT

L'UTMB, la course de tous les superlatifs a fêté lors de sa dernière édition son quinzième anniversaire. Rencontre avec celles et ceux qui font vivre cet événement exceptionnel.

The superlative race UTMB celebrated its 15th anniversary last year. Meet some of people who are keeping this amazing event alive.

40

TERROIR / LOCAL PRODUCE

À Servoz, des passionnés ont redonné vie à un verger de pommes et poires, dont les fruits, mêlés à ceux des vergers du Val d'Aoste, forment le délicat accord du cidre Maley.

In Servoz, local enthusiasts have restored the ancient apple and pear orchards. With other varieties from the Aosta Valley, they now contribute to the delicate blend of Maley cider.



48

REPORTAGE / REPORT

Amarrées à leurs cabanes d'altitude, phares dans le monde souvent hostile de la haute montagne, les femmes gardiennes de refuges vivent au rythme des cordées d'alpinistes, de jour comme de nuit.

Anchored to their mountain shelters, lighthouses in the hostile high altitude environment, these female refuge keepers adapt their rhythm to their alpinist clients, day and night.

58

ART / ART

Le sculpteur Roland Cretton a le don de révéler la beauté cachée des pierres qui roulent sous les flancs de la montagne. Du lit de la rivière à son atelier, rencontre avec l'artiste.

Sculptor Roland Cretton has the gift of revealing the hidden beauty in the stones of the mountains. From riverbed to workshop, we meet with an artist

66

RENCONTRE / MEETING

Entre deux voyages, l'aventurier François Bernard reçoit *Altus* dans sa maison des Houches et raconte ses 1 000 vies concentrées en une seule!

In between two trips, adventurer François Bernard met with Altus in his home at Les Houches to talk about his 1 000 lives merged into one!

74

RANDONNÉE / HIKING

Cet été, *Altus* vous emmène en balade sur des chemins accessibles, à pratiquer et à savourer en famille. Trois randos autour du mont Blanc pour varier les points de vue sur le massif.

This summer, Altus takes you for a tour of some accessible trails, perfect for a family outing. Three hikes around Mont Blanc to see the massif from different perspectives.

83

GUIDE / GUIDE

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

Altus' guide to Chamonix's restaurants, bars and spas.





SUNVALLEY

208 AVENUE MICHEL CROZ
CHAMONIX

sun-valley.com



FABRIQUER SES COSMÉTIQUES

Ethnobotaniste et artisan cueilleur dans la vallée de Chamonix Mont-Blanc, Charlotte Passelègue organise des sorties et des ateliers autour des plantes sauvages de montagne et des produits artisanaux issus de sa cueillette. L'atelier «cosmétiques naturels» propose de découvrir les secrets pour fabriquer des huiles de massage, baumes apaisants, savons... À partir de plantes sauvages de montagne et de plantes du jardin. 4h / 45 € /personne – gratuit pour les moins de 10 ans.

Make your own cosmetics

Local specialist and ethnobotanist Charlotte Passelègue organises outings and workshops to learn more about the wild mountain flora, and also offers her own products made with locally picked flowers. The workshop "Natural Cosmetics" will give you some insight in how to make your own massage oils, soap and other products, using mountain plants, but also garden flowers. 4 hours / 45 € per person – free for children under 10.

<https://www.hautesherb.com>



UN NOUVEAU CENTRE DE BIEN-ÊTRE

C'est en juillet que QC Terme inaugure son tout nouveau centre de bien-être. Pour ses débuts à l'étranger, le groupe italien, à la tête de neuf centres de bien-être en Italie – dont les Termes de Pré Saint-Didier à Courmayeur – a choisi Chamonix. Avec QC Terme Chamonix, le groupe exporte sa vision du bien-être en haute altitude, se distinguant par l'élégance de l'architecture et son intégration respectueuse dans des lieux à couper le souffle. Le projet du QC Terme Chamonix a vu le jour sur une initiative de la commune de Chamonix Mont-Blanc qui, en 2013, a lancé un appel d'offres afin d'enrichir l'offre touristique de la région à travers un centre ouvert toute l'année. Le groupe a ainsi remporté le marché et signé un contrat de concession de 28 ans.

A new spa centre

A new spa centre by QC Terme opens in July – the group already has nine different spas, including Termes de Pré Saint-Didier in Courmayeur, and have chosen Chamonix for their first venue outside Italy. QC Terme Chamonix will benefit from the expertise of the Italian group, known for their elegant architectural style and stunning mountain settings. The town of Chamonix opened bids for the spa concession in 2013, and QC Terme that had the most convincing project. The centre will be open year-round and run by the Italian spa experts for the next 28 years!

QC Terme Chamonix Mont-Blanc, Promenade du Fori 480, Chamonix Mont-Blanc
www.qctermechamonix.com



LE PARC MERLET FÊTE SES 50 ANS

Merlet aurait été le premier site habité de la vallée de Chamonix, alors que le glacier recouvrait encore une partie de la vallée... Plus certainement, Merlet était un hameau, à 1500 m d'altitude, habité à l'année par 60 montagnards, les « Merlerans ». Vers 1920, Merlet devient un alpage et les chalets ne sont plus occupés que l'été. Une trentaine de vaches en estive produisent du lait que les bergers transforment en fromage, crème et beurre pour les vendre à l'auberge du balcon de Merlet aux premiers touristes. C'est en 1968 que Philippe Cachat a l'idée de créer un parc animalier après avoir adopté « Bambi », un chamois apprivoisé. Depuis 2003, sa fille Claire a repris la gestion de ce parc bénéficiant d'une situation exceptionnelle face à la chaîne du Mont-Blanc. S'étendant sur 20 hectares, il accueille en semi-liberté : chamois, bouquetins, cerfs Sika, mouflons, daims, marmottes... Au programme de son cinquantième anniversaire : des animations, un concours photo et l'édition d'un livre retraçant l'histoire du hameau devenu un parc animalier.

The Merlet Park turns 50

Merlet is supposedly the first inhabited area of Chamonix, while the glacier still extended down into the valley... For sure, it is set at 1500m elevation and had around 60 inhabitants, but in 1920 it turned into a summer pasture with some thirty cows. Cheese, cream and butter was sold to tourists coming to the area. In 1968, Philippe Cachat had the idea to start an animal park, after he adopted the tamed chamois "Bambi". In 2003, his daughter Claire took over the business. With 20 hectares of grounds in exceptional surroundings, the animals live in semi-freedom and you can see chamois, ibex, mouflon, marmots and other local species. For its 50th anniversary there will be some special events, a photo contest and a book on the history of the village that became an animal park.

2495, chemin de Merlet, Les Houches, 04 50 53 47 89, www.parcdermerlet.com



TRANSACTIONS • LOCATIONS • FACILITIES
VOS RÉALISATIONS SUR-MESURE



RESTONS ZEN

Du vendredi 6 au dimanche 8 juillet 2018 se déroulera la cinquième édition du Yoga Festival. Grâce à sa programmation et au cadre exceptionnel dans lequel il se déroule, ce festival est devenu un incontournable du calendrier international. Toujours porté par Blanche de Marion, sa créatrice, il accueille des professeurs de renommée mondiale. Cette année, pour la première fois, Shiva Rea, créatrice du Prana Flow Yoga et du Yoga Transe Dance For Life, viendra transmettre sa pratique et sa philosophie. Plus de 40 classes de yoga sont proposées durant ces trois jours, mais aussi des ateliers nutrition, de la philosophie indienne, des animations enfants, des chants kirtan, des concerts...

Free Your Mind with Yoga

The fifth edition of the Yoga Festival is taking place from Friday 6th of July to Sunday 8th of July. The rich programme and incredible surroundings have made this event an international success. Blanche de Marion created the festival and is still in charge of the programme, which includes many internationally renowned teachers. This year, Shiva Rea who is behind Prana Flow Yoga and Yoga Transe Dance For Life will be there to share her knowledge and philosophy. More than 40 different classes take place over the three days, but also nutrition workshops, Indian philosophy, concerts and some fun for children.

www.chamonixyogafestival.com



© Dan Ferrer, Freerider, Tristan Knoetzer

NOUS TISSONS L'AIRE
DE VOTRE STYLE DE VIE
your lifestyle tailormade

ENTREZ DANS LE CERCLE
305/309 rue Joseph Vallot
CHAMONIX-MONT-BLANC
+33 (0)4 50 53 95 13
www.clip-immobilier.com



CHAM ET LES ARTISTES

Les 7, 8 et 9 septembre, la première édition du Salon des Créateurs sera l'occasion de découvrir un éventail de talents aux univers variés et prometteurs. 25 exposants – sculpteurs, designers de meubles, céramistes, cristalliers, portraitistes, peintres, créateurs de bijoux – présenteront leurs créations originales. Une promenade artistique qui se veut riche en couleurs et offre une découverte différente de Chamonix. Un événement pétillant organisé par le collectif d'artistes Cham'Art Place.

Chamonix Artists

7th- 9th September, you can discover the range of local art thanks to the 'Salon des Créateurs', an art festival with 25 artists, exhibiting sculpture, furniture design, ceramics, crystals, portraits, paintings, jewellery and more. An art experience that offers an unusual perspective on Chamonix. Organised by the artist collective Cham'Art Place. From 2pm-8pm.

Casino, 12, place Saussure, Chamonix, de 14 à 20 h.



ALBERT SMITH ET LE SPECTACLE DU MONT BLANC

Du 26 juin au 16 septembre, la Médiathèque de Chamonix accueille un personnage marquant de l'histoire de Chamonix, Albert Smith qui a fait l'ascension du mont Blanc en 1851. À partir de cette expérience, il crée une véritable entreprise commerciale qui a eu un impact considérable sur l'évolution de Chamonix et le développement de l'alpinisme. Cette exposition permet notamment de revivre l'une des représentations de son diaporama à l'Egyptian Hall de Londres.

Albert Smith and the Mont Blanc Show

From June 26 to September 16, the Médiathèque in Chamonix is showing the history of an important character in Chamonix' history. Albert Smith climbed Mont Blanc in 1851, and then travelled with his Mont Blanc show to make money. His tour was an important factor in bringing more tourists to Chamonix. The exhibition will let you see his slideshow from the Egyptian Hall in London. Open Tuesday-Saturday from 2pm-6pm and Wednesdays 10am-1pm and 2pm-6pm. Free entrance

99, route de la Patinoire, Chamonix

Ouvert du mardi au samedi 14h-18h ; mercredi 10h-13h et 14h-18h. Entrée libre.



LA MONTAGNE MAGNIFIÉE

Natif de Besançon, le peintre Marcel Wibault (1904-1998) parcourt les Alpes à vélo pour aller peindre les plus beaux paysages de montagne. Il pose son chevalet à Chamonix en 1934 et ne quitte plus la vallée, laissant plus de 4000 œuvres à la postérité. Le musée Wibault, qui abrite également l'atelier du peintre, a été créé par son fils Lionel Wibault, guide de haute montagne et également artiste peintre.

The Mountain Magnified

Originally from Besançon, painter Marcel Wibault (1904-1998) cycled through the Alps and painted some of the most beautiful mountain landscapes. In 1934, he came to Chamonix and never left, creating over 4000 paintings. The Wibault museum, which also shows the painter's studio, was created by his son Lionel Wibault, mountain guide and artist. Free entrance by appointment. Tel: +33670608757

Entrée gratuite sur rendez-vous. Tél. : +33 6 07 60 87 57



PROMENADES PHOTOGRAPHIQUES

Découvrir, déguster, photographier un Chamonix confidentiel et charmeur avec l'auteur photographe, Teresa Kaufman, collaboratrice historique d'*Altus*. La passionnée photographe propose différentes balades pour cet été. En solo ou en groupe, ces marches faciles pour curieux de nature et d'images allient l'histoire, le patrimoine, la gastronomie, l'agropastoralisme, l'humain. De jardins secrets en églises baroques, de hameau d'alpage en ferme, de cuisine de chef aux ateliers d'artistes, découvrez et capturez en images, ceux et celles qui font Chamonix.

Photo Walks

Discover, sample and photograph the hidden Chamonix with Teresa Kaufman, writer, photographer and a contributor to *Altus*. This passionate photographer offers a range of walks for the summer. One on one, or in a group, the easy walks for those interested in nature and pictures, are a blend of history, heritage, gastronomy, pastoralism and human adventure. Secret gardens and baroque churches, mountain pasture and farmhouses, chefs and artists. Meet and capture those make Chamonix what it is. Group outing: from 30€ per person. Custom-made, private outing: from 100€, depending on the number of participants.

Sortie groupe : à partir de 30 € par pers.

Sortie privée sur mesure : à partir de 100 € selon le nombre de participants.

Tél. : 06 08 95 89 42, www.teresakaufman.com/PhotoWalk.php

ROULER AVEC ASSISTANCE

Cet été, la Compagnie des guides de Chamonix sort de ses sentiers battus et propose des sorties découverte en VTT électrique. Grâce à l'assistance électrique, rouler en montagne devient un plaisir accessible à tous, notamment aux familles. Une nouvelle pratique qui permet d'aller plus loin et plus vite pour faire le plein de montagne sans s'épuiser. Le e-bike révolutionne



le tourisme d'été et ouvre de nouveaux horizons. À partir de 88 € par personne en ½ journée incluant le guide Brevet d'État VTT, location VTTAE et le casque.

Assisted Cycling

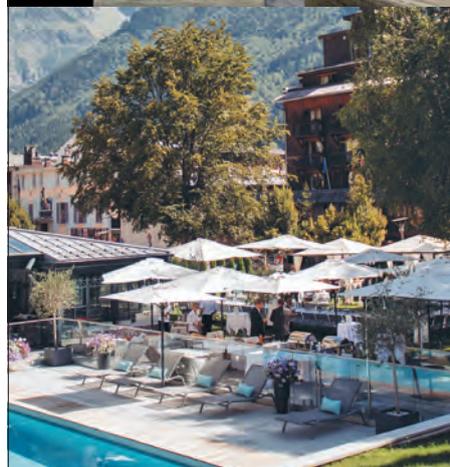
This summer, you can go to the Compagnie des Guides de Chamonix and book an outing on an electric mountain-bike. The electric assistance means everyone can enjoy cycling in the mountains, including families. This new way of cycling lets you go further and faster without exhausting yourself. E-biking could well be a small revolution in mountain tourism and for discovering new horizons. From 88€ per person for half a day, including a qualified cycling guide, bike and helmet hire.

www.chamonix-guides.com



LE MATAFAN

Restaurant • Chamonix



Son secret,
le goût, le bon goût

EMB

Restaurant Le Matafan / Hôtel Mont-Blanc Chamonix
62 Allée du Majestic, 74400 Chamonix Mont-Blanc
+33 (0)4 50 55 35 46 / lematafan.com / hotelmontblancchamonix.com

INSOLITES VISITES

Flâner dans les allées des cimetières de Chamonix, de celui des Anglais à celui du Biollay, l'idée peut sembler saugrenue et pourtant. Cette promenade thématique est l'occasion de faire revivre nombre de personnages mythiques, alpinistes illustres ou anonymes, écrivains, Chamoniards... qui ont fait la grande et la petite histoire de la vallée. Une autre façon de s'immerger dans l'âme et la culture de la capitale de l'alpinisme. 2 heures de visite – 10 €/personne.



Unusual tours

Strolling through the Chamonix cemetery may seem like an odd idea, and yet... This themed walk is an opportunity to take a tour of some key characters in Chamonix history. Famous alpinists, writers and locals. Find out their history and understand the soul and culture of the capital of alpinism.

2 hours visit – 10€ per person

www.blogdechristineachamonix.fr/virees-culturelles-de-christine



NOUVELLE BOUTIQUE ROSSIGNOL

Le nouveau concept store de 70 m² propose l'ensemble des collections skiwear, urbanwear et footwear de la marque, ainsi que ses dernières collaborations avec Jean-Charles de Castelbajac, Tommy Hilfiger et Wallpaper. Une offre complétée par les produits des marques Raidlight et Vertical, pour tous les amateurs de trail et d'outdoor, et par une sélection de pulls en maille de la marque historique Dale of Norway, récente acquisition du groupe Rossignol. Le succès de la première boutique de Chamonix a conduit Rossignol à trouver cet emplacement plus prestigieux et plus spacieux pour que ses clients puissent bénéficier d'une offre très étendue et d'une expérience optimale. Un lieu élégant où l'innovation a toute sa place. Un concept qui s'inspire de l'ADN de la marque française et souligne son lien indéfectible avec les montagnes.

New Rossignol boutique

A new concept store of 70m² set with all the skiwear, urban wear and foot wear by the brand, as well as its latest collections by Jean-Charles de Castelbajac, Tommy Hilfiger and Wallpaper. The selection is complemented by the brands Raidlight and Vertical for all trail and outdoor fans, and also a selection of knitwear from the historic brand Dale of Norway, recently acquired by the group. It's an elegant store, with room for innovational products. Following the success of the first Rossignol boutique in Chamonix, it was a natural choice to find more space in a better location to offer more to the clients.

Rossignol, 101, avenue Michel Croz, Chamonix



EXCURSIONS À COURMAYEUR

Le domaine de Courmayeur offre aux marcheurs des circuits balisés et entretenus. À travers forêts ou alpages, à pied ou en VTT, ces sentiers explorent les sites des deux versants Checrouit et Val Veny et permettent de découvrir vallons, lacs et lieux-dits d'altitude. De nombreux refuges et restaurants proposent de goûter les spécialités montagnardes. Le tout dans un lieu exceptionnel, de l'autre côté du mont Blanc. Pour pouvoir profiter de tous ces plaisirs, les remontées mécaniques de Courmayeur Mont Blanc Funivie ouvriront du 14 juillet au 26 août. Et en rentrant de randonnée, que dire d'un plongeon dans la piscine alpine de Plan Checrouit où d'une pause dans son sauna. Le côté italien du mont Blanc, la montagne version dolce vita !

Excursions to Courmayeur

The Courmayeur resort has many signaled trails. Through forests and pasture land, on foot or by mountain bike, these trails cover the two faces of Checrouit and Val Vany and will let you explore valleys, lakes and altitude hamlets. Many mountain cabins and restaurants have local specialities on the menu. All with the stunning back drop of the Italian side of Mont Blanc. The lifts will operate from July 14th – August 26th. Before heading back to France, why not try the Alpine pool or sauna at Plan Checrouit. La Dolce Vita in mountain mode.



MUSIQUE AU SOMMET

Dans le cadre de son festival, l'association Valaisanne Orgues, musiques et cimes, organise, du 5 au 12 août, une série de concerts dans les églises de la vallée du Trient, de Martigny à Chamonix. Orgue et saxophone en l'église de l'Argentière le 6 août, récital de violon, harpe, violoncelle, contrebasse et accordéon le 10 août en l'église anglicane de Chamonix.

Music at the summit

During their summer festival from the 5th-12th August, the Valaisanne Organ association organises a series of concerts in the local churches of the Trient Valley, from Martigny to Chamonix. Organ and saxophone in Argentière on the 6th August, and violin, harp, cello, double bass and accordion on the 10th August in the Anglican church in Chamonix.

www.orgues-musiques-cimes.org



COSMOJAZZ FESTIVAL, LA NEUVIÈME !

Du samedi 21 au dimanche 29 juillet, Chamonix swingera à nouveau au rythme du festival de jazz inventé et conduit par André Manoukian. Cette neuvième édition investira une fois de plus toute la vallée jusque dans les cimes. Concerts en altitude, en centre-ville et jam session en soirée, une programmation à couper le souffle.

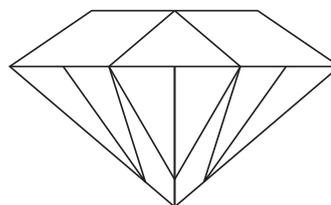
Cosmojazz Festival number 9!

From the 21st – 29th July, Chamonix will get into the swing of things with the jazz festival organised by André Manoukian. Like the previous years there will be concerts from the valley floor to the very top of the mountains. The programme is very impressive and the setting simply breath-taking.

www.cosmojazzfestival.com



Bagues "Ligne de Vie",
Gisèle DECLERIEUX



SV Carat

BIJOUTERIE JOAILLERIE - CHAMONIX

202 rue Joseph Vallot - 74400 Chamonix Mont-Blanc

Tél. 04 50 91 72 62 - Fax. 04 50 91 72 63

bijouterie@svcarat.com

AÉRONAUTICA MILITARE

La robe Vestito vous accompagnera en ville ou à la campagne avec un look classique sport chic.

The Vestito dress will give you a classic, sporty chic look both in town and in the countryside.

Events by Family,
avenue Michel Croz



MESSIKA

My Twin en or blanc 18 carats réalisée à la main est parfaite pour les femmes à la recherche d'une alliance diamant originale, un brin rétro.

My Twin in 18 carat, white gold. Entirely handmade, it is ideal for women looking for an original diamond ring with a retro touch.

Bijouterie Lucie.F, rue Whympfer



NEPA

Stylisée et fonctionnelle, la Trinity Wind jacket révélera votre silhouette avec élégance, que ce soit en ville ou pendant vos activités. Offrant de nombreuses aérations pour un plus grand confort d'utilisation, elle vous protégera des intempéries avec classe.

Stylish and practical, the Trinity Wind jacket will add a touch of elegance both in town and in the outdoors. With air vents to keep your body at an ideal temperature, it will protect you from bad weather with a touch of class.

Rue du Dr Paccard

RUBINIA GIOIELLI

La création Filodellavita est « née en pensant à une très vieille coutume tibétaine dans laquelle la mère de la future épouse enveloppe un fil autour du doigt de sa fille avant le mariage pour lui souhaiter bonne chance ».

The Filodellavita collection was designed with a very old, Tibetan custom in mind, where the mother of the future bride wraps a thread around her daughter's finger before the wedding to wish her good luck.

Bijouterie SV Carat, rue Joseph Vallot



PAYOT

Le Suprême Jeunesse Jour agit sur les signes du vieillissement pour lisser et atténuer l'apparence des rides, resculpter l'ovale du visage, atténuer les tâches tout en redonnant éclat et confort.

The Suprême Jeunesse Jour combats signs of aging to diminish and smooth away the appearance of wrinkles, remodel facial contours and attenuate dark spots, while restoring radiance and comfort.

Spa Serenity, Park Hôtel Suisse, allée du Magestic,
place du Triangle de l'amitié

SALOMON

Développée en collaboration avec François D'Haene, la S/LAB ULTRA incarne sa préparation physique et mentale pour les courses d'ultra-distance. Elle vous aidera à atteindre vos objectifs.

Developed in partnership with François D'Haene, the S/LAB ULTRA is worthy of his physical and mental preparation for ultra-distance races. It will help you reach your goals.

Ravel & Co, avenue du Mont-Blanc, Galerie Alpina



BILLECART SALMON

Les secrets de fabrication et la méthode de vinification de cette cuvée remontent aux origines de la maison et se transmettent depuis sept générations.

The secrets behind making this wine are as old as the winery itself and have been passed on in the family for seven generations.

Les Refuges Payot, Zone piétonne,
Les Houches Bellevue



COLUMBIA

Ce T-shirt F.K.T.™ est parfait pour tenir la distance lors des longues courses de trail. Plus vous vous dépensez, plus il vous maintiendra au frais et au sec. Il vous protégera également du soleil, et vous pourrez courir toute la journée.

The F.K.T.™ t-shirt is ideal for making it all the distance during long trail runs. The more effort you make, the drier and fresher it keeps you. It also protects you from the sun, and you'll be able to run all day.

Rue du Dr Paccard

FREE MOVE, FREE MIND



**OUTDOORS - TREKKING - FASHION
CHAMONIX EXCLUSIVITY**

**NEPA Store
206, rue du Dr PACCARD 74400 Chamonix Mont-Blanc**

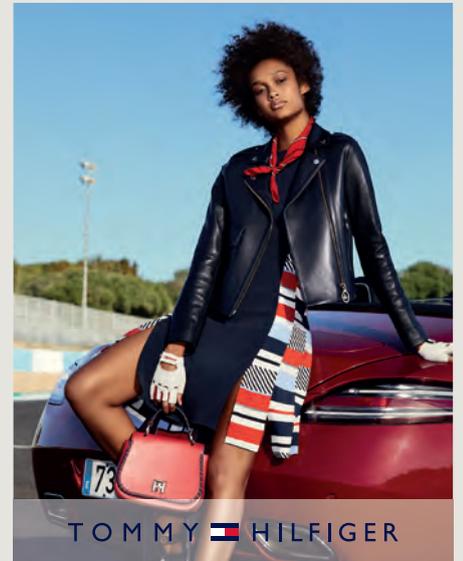
EVENTS

Family



POUR LA FEMME

GANT
JAN MAYEN
JACOB COHËN
FABIANA FILIPPI
AERONAUTICA MILITARE
TOMMY HILFIGER
PARAJUMPERS
MASON'S



SANTONI - UGG - MOU

POUR L'HOMME

GANT
JAN MAYEN
JACOB COHËN
POLO RALPH LAUREN
AERONAUTICA MILITARE
TOMMY HILFIGER
PARAJUMPERS
MASON'S



SANTONI



100 / 102 Avenue Michel Croz - **CHAMONIX**
Tél : 04.50.55.99.94

Ouvert tous les jours de 10h à 20h - Personal Shopper à disposition.



PARAJUMPERS

Cette doudoune vous accompagnera tout au long de l'année en dernière couche lors de températures clémentes ou en sous-veste pour le plein hiver.

This puffer jacket will follow you throughout the year as an outer shell in mild temperatures, or as an underlayer in full winter.

Events by Family, avenue Michel Croz

NEPA

Dédié aux activités de moyenne et haute montagne, le Medio Pant allie fibres Cordura® et Lycra® pour vous offrir confort, respirabilité et durabilité. Disponible en 2 couleurs (bleu ou jaune), il sera de toutes vos excursions.

Designed for a medium to high mountain environment, the Medio Pant combines Cordura® and Lycra® to offer comfort, breathability and durability. Available in two colours (blue or yellow), you'll want to wear it all the time.

Rue du Dr Paccard



CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE

Le Château La Sauvageonne est un site de légende. Son exposition, son emplacement et son terroir exceptionnels lui confèrent un caractère unique. Cette cuvée Grand Vin puise son origine dans la rencontre entre un terroir d'exception, des cépages originaux et le savoir-faire des vignerons.

Château La Sauvageonne has a rich history. The exposition, location and exceptional grounds give the wine a unique character. The Grand Vin is the happy result of an exceptional area, unusual grapes and skilled wine-makers.

Cave Vin sur Vin, rue Joseph Vallot



MESSIKA

Terriblement audacieux, ce collier Move Addiction twiste le design fétiche de Messika : Gigi Hadid et Valérie Messika le réinventent pour un résultat empreint d'un minimalisme graphique. Transformable à l'infini, ce bijou diamant s'adapte à vos tenues très facilement : un ingénieux système coulissant permet d'ajuster la longueur de ce collier au gré de vos envies.

Terribly bold, the Move Addiction necklace is a twist on the Messika trademark design: Gigi Hadid and Valérie Messika have reinvented it for a minimalistic product. With unlimited different settings, this diamond piece adapts to your outfit in an instant thanks to the clever design that lets you adjust its length.

Bijouterie Lucie.F, rue Whympfer



CERAMIQ

Dotée de la technologie Ceramiq® Gold Reflect'line®, cette jupette cuissard technique Megève pour femme est conçue pour la pratique du running, du fitness et du tennis. Côté look, les Strass Crystal by Swarovski® en font un produit qui allie performance et style!

Fitted with the Ceramiq® Gold Reflect'line® technology, the technical Megève shorts and skirt combination is perfect for running, fitness or tennis. The Strass Crystal by Swarovski® detail also makes it totally stylish!

Ravanel & Co, avenue du Mont-Blanc, Galerie Alpina



SUN VALLEY

Pour un look chic et décontracté, venez découvrir la collection été. Vous pourrez choisir une silhouette détendue sport-chic.

For a casual chic look, come and discover the summer collection and choose your favourite outfit.

Avenue Michel Croz

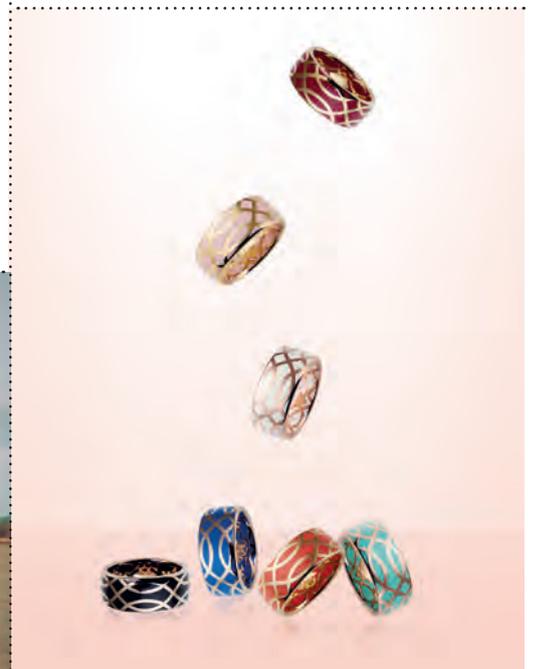


COLMAR

Polo femme à manches courtes élastiquées avec Lycra. Son côté, avec plissé impression dégradée, lui procure une ligne très féminine.

Women's polo shirt with short sleeves in a Lycra mix. The pleated side detail gives it a very feminine look.

Rue Joseph Vallot



LORE

Ravissante bague fantaisie en or 9 carats de la ligne Confidence. Des motifs entrelacés de couleur représentant le signe infini se dessinent sur le tour complet de l'anneau. Une bague très féminine, à la pointe de la mode et qui se porte au quotidien.

Gorgeous ring in 9 carat gold from the Confidence collection. Intertwined colour motifs of the infinity symbol decorate the ring. A very feminine piece, at the height of fashion and wearable for everyday use.

Bijouterie SV Carat, rue Joseph Vallot

COLMAR

Veste de la ligne Research, en tissu satiné et déperlant, au toucher crêpe avec contrastes en denim japonais. Son Maxi logo Colmar Originals en denim ton sur ton, appliqué sur la manche gauche, lui donne un style vintage.

Jacket from the Research collection, in a shiny, water-repellent fabric with a soft touch and details in Japanese denim. The oversized Colmar Originals logo in tone-on-tone denim on the left sleeve lends it a vintage look.

Rue Joseph Vallot



COLUMBIA

Les coureurs de trail ont enfin une chaussure qui leur offre le maintien, le confort et la protection dont ils ont besoin avec ce modèle Caldorado III de la collection UTMB Limited Edition Femme. Rochers, racines et sol irrégulier? Aucun problème!

Finally, a shoe for trail runners, offering the support, comfort and protection they need with the Caldorado III model from the UTMB Limited Women's Edition. Rocks, roots and uneven ground? No problem!

Rue du Dr Paccard



LES BRASSEURS SAVOYARDS

Les Brasseurs Savoyards dont la qualité s'impose aujourd'hui comme la Première Brasserie Haut-Savoiarde et la Première Brasserie exclusivement BIO de France.

Thanks to their quality products, the Brasseurs Savoyards are now the biggest brewery in Haute-Savoie and the biggest organic-only brewery in France.

Les Refuges Payot, Zone piétonne Chamonix, Les Houches Bellevue



TOMMY HILFIGER

Avec son motif à carreaux aux couleurs emblématiques, sa coupe standard et ses boutons contrastés, cette chemise en pur coton est un indispensable de votre garde-robe printanière.

With a checkered print in the brand's emblematic colours, standard cut and contrasting buttons, this pure cotton shirt is a given for your spring wardrobe.

Magasin Events by Family, avenue Michel Croz



ROSSIGNOL

Must-have de l'été, ce sweat 100 % coton, orné du coq emblématique de la marque, est élégant et tendance et représente parfaitement le sport chic Rossignol. Également disponible en blanc ou gris chiné.

A must-have for the summer, this 100% cotton sweatshirt with the famous cockerel is both elegant and stylish and is a perfect representative for the sporty chic style of Rossignol. Also available in white or grey.

Rossignol Store, avenue Michel Croz



TOMMY HILFIGER

Idéale pour se protéger du froid, la veste matelassée réversible Catherine permet d'alterner motifs audacieux et couleurs contrastées.

Ideal to shield yourself from the cold, the padded and reversible Catherine jacket gives you a choice between bold motifs and contrasting colours.

Magasin Events by Family, avenue Michel Croz



RAIDLIGHT

Le sac à dos gilet Responsive 10L est destiné aux traileurs en quête de confort et de légèreté pour 230 grammes seulement. Produit phare de la gamme LazerDry, ses coutures soudées et découpes laser assurent une solidité à toute épreuve. Disponible dans différents coloris.

The Responsive 10L vest backpack was designed for trail runners looking for comfort and lightness, weighing only 230g. The star product from the LazerDry collection, its welded seams cut with laser guarantee a solid pack in all conditions. Available in different colours.

Rossignol Store, avenue Michel Croz



TOMMY HILFIGER

Cette élégante robe imprimée est dotée d'une ceinture à nouer à la taille. Elle affiche des motifs fleuris, des carreaux Vichy et le monogramme discret de Tommy Hilfiger.

This elegant printed dress has a belt to tie at the waist, in a flower and gingham mix, and with the discreet Tommy Hilfiger monogram.

Magasin Events by Family, avenue Michel Croz



CHALET HÔTEL

★★★★



La cuisine inventive et raffinée du Rosebud dans le charme d'un chalet 4 étoiles.

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

Le Rosebud

DELUXE - TRANSFERS .COM

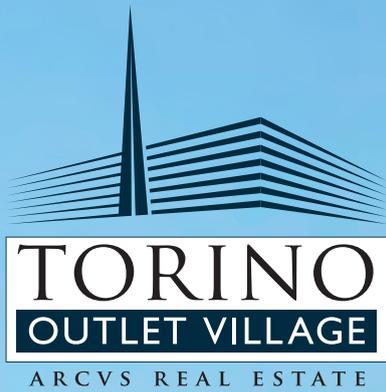


Luxury chauffeured transport tailored to your personal or corporate requirements.
ECO 100% electric In-Valley cab service.



Transport luxueux avec chauffeur qui saura répondre à vos besoins.
Zero emission transport dans la Vallée de Chamonix.





ARMANI
OUTLET

ARMANI
OUTLET

LES MEILLEURES MARQUES
DE LUXE À SEULEMENT
10 MINUTES DE TURIN

THE BEST LUXURY
BRANDS JUST 10
MINUTES FROM TURIN

ARMANI
OUTLET

Ermenegildo Zegna

JILSANDER

roberto cavalli

LA PERLA

BROOKS BROTHERS

TRUSSARDI

POLLINI

COACH

CESARE PACIOTTI

LE PLAISIR DU SHOPPING - FABULOUS SHOPPING

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

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

À 10 MINUTES SEULEMENT DU CENTRE DE TURIN - JUST 10 MINUTES FROM THE CENTRE OF TURIN
2 HEURES DE CHAMONIX - 2 HOURS FROM CHAMONIX

COMMENT NOUS REJOINDRE - HOW TO REACH US



VIA TORINO N° 160 - SETTIMO TORINESE (TO)

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



Service de navette par car - Shuttle bus service
Mercredis - Wednesday - du-from 27/06/2018 jusqu'au-to 29/08/2018

CHAMONIX - TORINO OUTLET VILLAGE:

ARRÊTS - STOP	aller - going	retour - return
CHAMONIX - Centre	↓ 09.00	↑ 18.45
TORINO OUTLET VILLAGE	↓ 11.45	↑ 16.00

Chamonix City Center Bus: Allée Recteur Payot- 74400 - France
Découvrez en ligne le parcours et tous les arrêts de la navette.
Find out online all the Shuttle Bus routes.



Service de location de voiture avec chauffeur. Pour plus d'informations, contactez le Point Info.
Limousine service. For further information, contact the Info Point.



Tarifs spéciaux de Turin-Centre, de Caselle et des gares de chemin de fer.
Pour plus d'informations, contactez le Point Info.
Special prices from the Centre of Turin, Caselle and Railway Stations.
For more information contact Info Point.

SERVICES - SERVICES



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

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

TÉLÉCHARGEZ NOTRE APPLI - DOWNLOAD OUR APP

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

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



TORINOOUTLETVILLAGE.COM



T +39 011 19234780 info@torinooutletvillage.com

Nous construisons jusqu'au bout de vos rêves . . .

VALLÉE DE CHAMONIX MONT-BLANC

FAITES ENTRER LA MONTAGNE DANS VOTRE UNIVERS.

BRING THE MOUNTAINS INTO YOUR WORLD.



www.mgm-constructeur.com



DERNIÈRES DISPONIBILITÉS
IMMEDIATE AVAILABILITY

PLEIN CENTRE DE CHAMONIX
LE CRISTAL DE JADE

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

Appartements de standing 3 pièces et 4 pièces duplex
Surfaces généreuses - Salle de bains et cuisine entièrement équipées

Apartments 2 bedroom and 3 bedroom.

Center Chamonix - Generous surface - Fitted kitchens and bathrooms



LIVRAISON NOËL 2018
CHRISTMAS DELIVERY 2018

CENTRE STATION DES HOUCHES
LES CHALETS ÉLÉNA

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

Appartements de standing du 2 au 4 pièces
entièrement meublés, décorés, équipés avec piscine intérieure, sauna, hammam, fitness.

Luxury apartments from 1 to 3 bedrooms furnished, fitted and decorated.

Indoor pool - sauna, steam room, fitness.



UTMB, quinze bougies au sommet

Surnommée depuis ses débuts « la course de tous les superlatifs », l'Ultra Trail du Mont-Blanc (UTMB) a encore gravi quelques degrés dans l'hyperbole pour sa quinzième édition, en août dernier. Retour sur l'ultra événement de la planète trail.



À ses célèbres «mensurations» qui nous laissent toujours bouche bée – 170 kilomètres à parcourir d’une traite à travers la France, la Suisse et l’Italie; 10 000 mètres de dénivelée positive et 10 cols à plus de 2 000 mètres d’altitude, le tout en moins de 46 h 30 – se sont ajoutés cette année: un panel de nationalités jamais atteint (quatre-vingt-douze) pour les coureurs, et un plateau extraordinaire composé de la crème des trailrunners: la star de la discipline, le Catalan Kilian Jornet, deux doubles vainqueurs de l’épreuve – les Français François d’Haene et Xavier Thévenard – ainsi qu’une armada américaine – Tim Tollefson, Jim Walmsley, David Laney – et nombre des meilleurs traileurs espagnols... Quant à l’affluence à Chamonix, elle a dépassé tous les records précédemment établis: autour de l’arche de départ, entre l’église et la mairie, les places et les rues étaient prises d’assaut plus de sept heures avant que les coureurs ne s’élancent! Quinze années n’ont donc pas émoussé l’attrait de cette épreuve singulière, aimantée par le mont Blanc, à cheval sur trois pays et offrant de splendides panoramas sur les lacs et les glaciers, sur les sommets et les vallons...

EN 2003, UN PARI FOU

Au début des années 2000, le trailrunning est encore une discipline balbutiante lorsque neuf copains coureurs, réunis dans le club municipal, commencent à rêver de faire le Tour du Mont-Blanc d’une traite, par les sentiers, alors que le GR du Tour du Mont-Blanc emprunte beaucoup de portions des routes. La petite bande de potes invente une course qui dès la première édition, en 2003, forge sa légende. 660 coureurs prennent le départ et affrontent une météo infernale. Seuls 67 viennent à bout de la boucle de 153 kilomètres. C’est un Népalais, habitant en Suisse, le charismatique, mais encore inconnu Dawa Sherpa, qui remporte l’épreuve et donne à jamais le ton de l’UTMB en allant attendre et saluer à l’arrivée chaque «finisher».



Au début des années 2000, le trailrunning est une discipline balbutiante lorsque neuf copains inventent l’UTMB, une course qui dès la première édition, en 2003, forge sa légende. *At the start of the millennium, trail-running was a relatively new sport. A group of nine friends invented the UTMB in 2003, and it became a legendary race overnight.*

La deuxième édition, en 2004, affole déjà les compteurs avec 1 450 inscrits et 420 finishers. Vincent Delebarre, qui est alors guide de haute montagne à Chamonix, l’emporte. Catherine et Michel Poletti se consacrent désormais entièrement à l’organisation de l’épreuve (ce qui n’empêche pas Michel de prendre aussi le départ de la course!), aidés notamment par Jean-Claude Marmier, fondateur du Groupe militaire de haute montagne et ancien président de la Fédération française de la montagne et de l’escalade.

En 2006, l’organisation crée une deuxième course, «la petite» (!): Courmayeur-Champex-Chamonix (CCC), 98 kilomètres et 5 500 mètres de dénivelée. Déjà, il faut limiter le nombre de participants aux deux épreuves pour pouvoir assurer leur sécurité, mais aussi ne pas endommager les réserves naturelles traversées et les sentiers empruntés.

L’année suivante, les organisateurs doivent instaurer un système de courses qualificatives pour limiter le nombre de coureurs sans recourir à une sélection par l’argent. Malgré cela, les inscriptions sont complètes en moins de dix heures!





►►► D'année en année, pour faire face au raz-de-marée des candidats, l'organisation crée de nouvelles épreuves aux caractéristiques et profils variés: TDS, PTL, OCC, et elle «durcit» le système qualificatif.

Malgré l'ampleur prise par l'événement, qui relève plus désormais du Grand Barnum que de l'aventure, malgré la floraison de nombreux autres splendides ultratrails de montagne, l'UTMB demeure le «Gaal» de la plupart des coureurs français et étrangers, la course à faire au moins une fois dans leur vie. Parce que les paysages sont définitivement sublimes, parce que cavalier durant deux jours et deux nuits en montagne vous lave du quotidien et vous met à nu, parce que le mont Blanc fait toujours rêver et qu'il suffit d'être inscrit à cette boule autour du mythique sommet pour susciter l'envie et l'admiration...

L'UTMB, 173 kilomètres d'une rare exigence, une course folle, locomotive de la discipline.

Le Graal en somme.

LE PHARE DU RUNNING

L'UTMB s'est aussi imposé, depuis ses débuts, comme un modèle pour les organisateurs de courses, et une locomotive pour le développement de la discipline. Les organisateurs ont, par exemple, été pionniers

pour la sensibilisation des coureurs au respect de l'environnement dans lequel ils évoluent et pour la prise en compte de l'impact d'une épreuve de trailrunning sur les milieux naturels.

Ils ont mis en place, avec la société Dokever, un modèle d'organisation des secours et de suivi médical en montagne qui fonctionne sur les trois pays traversés. Et l'UTMB est aussi devenu pour les physiologistes de l'effort un exceptionnel laboratoire à ciel ouvert qui permet de progresser dans la connaissance des effets physiologiques des efforts de longue durée en altitude. Retour sur ces quinze années avec quelques personnages-clés qui, tous, ont vécu l'UTMB «de l'intérieur», mais dont les points de vue sont différents. ■

Texte: Eliane Patriarca | Photos: Pascal Tournaire

UTMB, fifteen years at the very top

Since the start, the event has been labelled as extreme amongst the extreme, but the Ultra Trail Mont Blanc (UTMB) managed to step up the game for the fifteenth edition last August. A summary of the most ultra event in the trailing community...

Its famous “measurements” are dizzying – 170 kilometres of running through France, Switzerland and Italy; 10 000 metres vertical climb and 10 mountain passes above 2 000 metres’ elevation, all to be completed in less than 46.5 hours. Last year, there was more diversity than ever, with 92 different nationalities taking part, and all the best trail runners in the world. Superstar Kilian Jornet, French runners François d’Haene and Xavier Thévenard who both had won the race twice previously, and a bunch of Americans like Tim Tollefson, Jim Walmsley and David Laney, but also many of the best Spanish runners. The crowds in Chamonix were also record beating, and the departure area between the church and the town hall was filled up more than seven hours before the race started! Fifteen years of age hasn’t taken off any shine for this unique event around Mont-Blanc, going through three countries and with spectacular views of lakes, glaciers, peaks and valleys.

A CRAZY BET IN 2003

At the start of the 2000’s, trail running was a relatively unknown concept, but nine runners from a local running club started to imagine running around Mont Blanc on the mountain paths, whereas the traditional Mont Blanc tour includes a lot of road sections. They traced a route and organised a first race in 2003, and it was set out to become legendary right from the start. The 660 participants were subjected to really bad weather, only 67 made it to the finishing line of the 153 km long route. A Nepalese runner, living in Switzerland won the race. The charismatic but then totally unknown Dawa Sherpa set the tone for the UTMB spirit by waiting at the finishing line and congratulating each person that made it. The second race in 2004 was already going off the charts with 1450 runners, and 420 finishers. Vincent Delebarre, a mountain guide in Chamonix, won that one. Catherine and Michel Poletti quit their jobs to focus on organising the race (but Michel still takes part!), helped notably by Jean-Claude Marmier, a well-known figure in French mountaineering. In 2006, the race organisation created an additional, “short” version: Courmayeur-Champex-Chamonix (CCC), 98km and 5 500 m



vertical climb. It was now necessary to limit the number of participants for the two events, both to ensure safety for the runners, but also to protect the sensitive eco-systems and trails traversed by the race.

The following year, the organisers decided to make a list of qualifying races to prioritise enrolments without making it a money issue. Even so, the race was full in less than ten hours! Each year, in order to manage the high demand, the organisation creates new, secondary events: TDS, PTL, OCC, and increases the qualifying criteria.

Despite having grown into such a hyped event, and there being many other ultra-trails to choose from, the UTMB remains the ultimate event for many French and foreign trail runners, a bucket-list race. Because the scenery is totally breath taking, and because running in the mountains for two days and two nights strips you down to your

essence, and because Mont Blanc is Mont Blanc and just qualifying for enrolment is enough to prove your worth as a runner...

A TRUE EXAMPLE FOR TRAIL-RUNNING

The UTMB has also set an example for other race organisers and helped the discipline to evolve in the right direction. They were leaders in making runners aware of the environmental impact of their sport, and in limiting the impact for each race on nature.

In partnership with the company Dokever, they set up a rescue and medical support system that works across the three countries. And the UTMB has also become an open-air laboratory for physiologists that are keen to study the effects of sustained physical effort in altitude. Meet some of the people who have contributed in the past fifteen years to make the race into what it is today... ■

PORTRAITS

Ils écrivent l'UTMB

Those who wrote the UTMB

DIDIER DELEMONTÉZ,

59 ANS, FINISHER DES QUINZE ÉDITIONS

Ex-technicien chez Orange, aujourd'hui retraité, il peut s'enorgueillir d'être l'un des deux seuls coureurs au monde à avoir bouclé toutes les éditions de l'UTMB. Didier Delemontez vit à Marignier (Haute-Savoie), au pied des coteaux du Môle. «*J'ai commencé à courir à l'âge de 32 ans, par un 10 kilomètres, puis j'ai fait quelques courses de côtes, quelques marathons, des 100 kilomètres et des trails. En 2003, avec un copain, on s'est inscrit sur l'UTMB. Mon souvenir le plus marquant, ce sont les très nombreux abandons. L'année suivante, on est revenu, et en 2005, on était huit coureurs à avoir fini toutes les éditions précédentes. Alors on a continué!*

Faire toutes les éditions, c'est devenu mon challenge personnel. Même si c'est dur de rester motivé au bout de quinze ans, je me décevrais si je ne m'inscrivais pas. Il y aura une fin, mais je ne sais pas laquelle : une chute, une blessure?

Je cours toute l'année : le matin, une heure en mode footing pour le plaisir, avec mon chien. Lorsque l'été arrive, je cours un jour sur deux avec une longue sortie par semaine de trois à neuf heures. Je fais peu d'autres courses. Un ultra, ça me suffit, sinon je sature.

Durant la course, je suis très mal durant les quatre ou cinq premières heures. Je transpire, j'ai chaud, ça va trop vite. Puis avec l'arrivée de la nuit, le peloton s'étire, la course devient plus individuelle, ça va mieux. Quand ça devient dur, je prends patience, je me répète mes devises "Patience et courage!", "C'est aujourd'hui, demain c'est trop tard!", jusqu'à ce que ça revienne. Je n'ai jamais abandonné sur une course. Je préférerais les débuts de l'UTMB quand personne ne nous attendait à l'arrivée, que tout était plus simple. Aujourd'hui, le trail est tellement à la mode. Je n'ose même plus courir avec mon short d'athlé quand je m'entraîne parce que ça fait ringard! »



DIDIER DELEMONTÉZ, 59, FINISHER OF ALL FIFTEEN EDITIONS

Ex telecom worker, now retired, who can pride himself on being one of only two people to have finished each single UTMB race. Didier Delemontez lives in Haute Savoie at the foot of a mountain. "I started running when I was 32. My first race was 10km, then I moved on to some hill races, marathons, 100km and trail events. In 2003, a friend and I registered for the UTMB. What I remember the most is how many people had to give up. We came back the next year, and in 2005, there were eight of us to have finished all three races. We decided to keep going!

Doing all the editions has become a personal challenge. Although it's hard to stay motivated after fifteen years, I'd let myself down if I didn't do it. There will be an end to it one day, but I don't know which one: a fall, an injury?

I run all through the year. In the mornings, I go for a one-hour easy jog with my dog. When the summer comes along, I run every other day and include one long run a week, between three and nine hours. I don't do that many other races. One ultra is enough for me.

During the race, I generally don't feel so good the four or five first hours. I'm sweating, I'm too hot, the pace is too fast. And then when the night falls, the main group thins out and it becomes a more individual race and I feel better. When it feels hard, I tell myself: "Patience and courage!" or "It's today, tomorrow it's too late!" until I get back on track. I've never given up in a race. I must say I preferred the early UTMB races when there was no one at the finishing line and everything was simpler. These days, trail running has become a fashion. I feel old-fashioned if I wear normal running shorts even for training!"





Ravanel &co

Ski, Run, Breathe. Since 1897 in Chamonix Mont-Blanc.



Venez créer votre chaussure

SLAB ME:sh

au magasin  Ravanel &co

Official Designer



JOSIANE SERMET, 69 ANS, BÉNÉVOLE

«J'ai commencé comme bénévole dès la première édition, en 2003 et chaque année depuis, j'attends avec impatience la semaine de l'UTMB. La première fois, il y avait à peine 400 coureurs et nous étions quatre bénévoles par ravitaillement. Nous pointions les passages des coureurs avec un bloc et un crayon. Ça a bien changé!

Après deux années dans le Val Ferret, j'ai pris la responsabilité du ravitaillement du lac Combal, j'adore, même si la nuit, il peut faire très froid. Nous sommes une vingtaine, toujours la même équipe, bien rodée, plus deux "signaleurs" au col des Pyramides pour vérifier que les coureurs n'empruntent pas de raccourci, ne trichent pas. J'ai embarqué toute ma famille dans l'aventure: mon mari qui a couru cinq fois l'UTMB et une fois la TDS, mais aussi ma fille, mon gendre, mes petits-enfants, mes cousins, mes amis...

Le travail commence dès le mardi. Les tentes sont installées par les bénévoles italiens. Nous préparons la charcuterie (italienne!), le fromage, les fruits... On passe la nuit sous les tentes, on se réveille à 5 heures du matin car les coureurs d'élite de la TDS passent vers 7 h 30-8 heures. Il y a des coureurs qui n'ont pas la patience d'attendre, d'autres qui prennent le temps de manger une soupe. Puis, quand le "peloton" arrive, c'est intense durant une heure, une heure trente. Après on plie tout, et on redescend.

On revient le vendredi après-midi pour l'épreuve reine, l'UTMB, on réinstalle tout avant que la nuit tombe. J'organise des relais pour que chacun puisse aller se reposer. Moi je ne dors pas, je passe la nuit à attendre et accueillir les coureurs. L'ambiance est fabuleuse, la plupart sont super sympas. Bien sûr, il faut jongler avec quelques-uns, ceux qui se montrent très exigeants, voire agressifs sous l'effet de la fatigue.

Une année sur l'UTMB, on avait tout préparé au lac Combal, aucun coureur n'était encore passé. C'était la nuit, il pleuvait. Soudain, j'ai vu un tout jeune garçon, en short et veste, qui demandait à manger. Je l'ai interrogé un peu sèchement: "Mais tu cours toi?" Je pensais que c'était un gamin qui regardait la course. Il a ouvert sa veste, montré son dossard... Le lendemain, à Chamonix, j'ai réalisé que c'était le vainqueur, Xavier Thévenard.»

JOSIANE SERMET, 69, VOLUNTEER

"I started as a volunteer back in 2003, and ever since, I look forward to the week of the UMTB. The first year, there were only a few hundred runners and there were four volunteers at each refreshment stall. We ticked off each runner on a piece of paper. It's changed so much!

After doing two years at Val Ferret, I was put in charge of refreshments at Lake Combal. I love it there, even if it can be bitterly cold at night. There are twenty of us always the same group and we have our routines. We also have two lookouts at Col des Pyramides to make sure no-one takes a shortcut. I've got my whole family involved. My husband has done the UTMB five times, and the TDS once, but my daughter, son-in-law, grandchildren, cousins and friends are also involved.

The work starts on the Tuesday. Italian volunteers put up the tents. We prepare cold-cut meat, cheese and fruit. We sleep up there and get up at 5am because the professional runners in the TDS come past around 7.30am. Some runners don't want to stop; others take their time and eat some soup. When the main group arrives, it's very intense for up to one and a half hour. After that, we pack up and go back down.

We come back on the Friday afternoon for the main event, the UTMB, and get everything ready again before nightfall. I organise shifts so that everyone can have a rest, but I don't sleep, I spend the whole night waiting up and welcoming runners. There's a fabulous atmosphere and most runners are really nice. Of course, there are a few who have high demands or become aggressive because of the fatigue.

One year for the UTMB, we'd got everything ready, and hadn't seen any runners yet. It was during the night and it was raining. All of a sudden, I saw a young boy in shorts and a jacket, asking for food. I asked him a bit sharply: "But are you running the race?" I thought he was just a kid watching it. He opened the jacket and showed his bib. The next day, in Chamonix, I realised he was the winner, Xavier Thévenard."



TESTED TOUGH TO CONQUER ROAD, TRAIL, ROCK, AND BEYOND*.



Caldorado III™ UTMB

* Testé en conditions extrêmes sur routes, sentiers, rochers et bien plus.



**BOUTIQUE COLUMBIA
18 RUE PACCARD
CHAMONIX-MONT-BLANC**



QUIM FARRERO, PHOTOJOURNALISTE À BARCELONE

Avec sa casquette «guévariste» vissée sur ses longs cheveux, ses lunettes d'intello, sa ceinture d'appareils et d'objectifs et son rythme d'enfer quand il s'agit d'avaler le dénivelé en montagne, Quim Farrero est bien connu des trailrunners à Chamonix. Le photographe catalan couvre l'UTMB chaque année depuis 2005, l'année du lancement du magazine espagnol *Trail*.

«L'UTMB reste la course phare de la discipline. En Espagne, 98 % des traileurs rêvent d'y participer au moins une fois dans leur vie, tout le monde en parle sur les réseaux sociaux et lorsque s'annoncent les inscriptions, c'est le rush.

Elle est un peu la somme, l'addition des atouts de toutes les courses, mais multipliée par dix ! C'est à la fois une course très bien organisée, et un grand spectacle. Comme un Tour de France ouvert à tous. Sans le mont Blanc, ça ne fonctionnerait pas, ce serait... banal. Mais les organisateurs ont su profiter de ce site exceptionnel et emblématique, capitaliser dessus, multiplier les courses...

En tant que photographe, je ne m'ennuie jamais sur cette course. Chaque année, c'est différent. La photo de course de montagne, c'est du paysage avec des gens qui courent. C'est le paysage qui fait la différence, c'est l'environnement le vrai protagoniste de l'histoire. Et ici, il est exceptionnel ! Chaque année, la météo renouvelle le décor et une bonne part du scénario. Et même si parfois les conditions de travail sont inconfortables pour les journalistes et photographes comme en 2017, à l'aube au grand col Ferret, avec des rafales glaciales de vent, du gel et même un peu de neige, eh bien j'adore ça ! De toute façon, pour la photo, le ciel bleu c'est horrible ! »

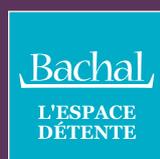


QUIM FARRERO, PHOTO REPORTER FROM BARCELONA

With a Guevara style beret on top of his long hair, intellectual glasses and belt with cameras and objectives, along with his fast pace up and down the mountain, Quim Farrero has become well known among trail runners in Chamonix. This Catalan photographer has followed the UTMB every year since 2005, when the Spanish magazine *Trail* was launched.

“The UTMB is the biggest event for trail runners. In Spain, 98% of trailers would like to do it at least once, everyone talks about it in social media and when the registration opens, it's a mad rush. It's a bit like the sum of all races, multiplied by ten! It's very well organised and a big show. Like if Tour de France was open to the public. Without Mont Blanc, it wouldn't work, it would be...

ordinary. But the organisation has really made the most of the location and created multiple events. As a photographer, I'm never bored at this race. Each year is different. Photos of a mountain race is landscape photography with people running. The scenery makes the difference, the surroundings the main object. And here is fantastic. Each year, the weather changes the décor and the scenario. And even if working conditions can be uncomfortable for photographers and journalists, like in 2017 when we had ice-cold winds, frost and even a bit of snow at Col Ferret, I love it! Anyway, blue skies are bad for photographers!”



HOTEL ■ RESTAURANTS ■ SPA ■ LOUNGE BAR ■ SEMINAIRES

38 route du Bouchet | 74400 Chamonix | +33 (0)4 50 53 05 09 | hameualbert.fr | infos@hameualbert.fr



PAUL COQUOZ, 73, VOLUNTEER,
IN CHARGE OF TRANSPORT

“We do the tour of Mont Blanc as well, but by bus! We take part in the race, and without the 2 000 volunteers, it wouldn't work. We bring the runners in the OCC, TDS and CCC races to the departure points in each country, and friends and family to the various passage points. We also evacuate the runners who have to abandon the race.

In total, for one week, we transport 19 000 people in France, Italy and Switzerland, in more than 100 busses and with 110 to 120 drivers.

It's fascinating and full of emotions: we meet runners in a state of despair, or elated when they cross the finishing line... We pick up trailers who have lost their sense of reality and are hallucinating. Once, on Col du Bonhomme, I picked up one guy who was in such a state he had to put him on a drip there and then with the medical staff before taking him to the emergency ward. I went back to see him, and he was fine. I also remember a young runner who got off the trail in Switzerland, and phoned his family who were in my bus. I guided him over the phone and got the volunteers to put him back on the right track. For me, it all started in 2003. I was at the head of several sports shops in the valley, and watched the first edition. Up until then, it had taken five days to go around Mont Blanc, and these runners were aiming to do it in two! We thought they were crazy. I saw Dawa Sherpa win the race at midnight, in the rain. The next morning, he was at the finishing line to see that last runner through. It was a friendly atmosphere, and I loved it.

In the last four or five years, trail running has taken an important place in the local tourist economy. Just as well, because mountaineering is becoming less popular. The UTMB week generates 75 000 hotel nights in the valley and largely contributes to the sports shops, hoteliers and other businesses' turnover in the summer. The economic boost from the race is huge.”

PAUL COQUOZ, 73 ANS, BÉNÉVOLE, RESPONSABLE DES TRANSPORTS

«Nous aussi on fait le tour du mont Blanc, mais en bus! On apporte notre pierre à cet édifice qui, sans ses 2 000 bénévoles, ne fonctionnerait pas. Nous acheminons les coureurs participant à l'OCC, à la TDS, et à la CCC sur la ligne de départ dans chacun des pays concernés, ainsi que les accompagnants (parents et amis) jusqu'aux points de passage. Nous évacuons aussi les coureurs qui abandonnent.

Au total, en une semaine, entre France, Italie et Suisse, nous transportons 19 000 personnes. Cela représente plus de 100 bus, et 110 à 120 chauffeurs.

C'est passionnant et plein d'émotions: on côtoie des coureurs en situation difficile ou au contraire, débordés de joie quand ils passent la ligne d'arrivée... On récupère des traileurs qui ont perdu leur lucidité, qui ont des hallucinations. Une fois, sous le col du Bonhomme, j'en ai récupéré un en si mauvais état qu'on a dû le perfuser sur place avec les pompiers. Puis on l'a évacué jusqu'aux urgences. Je l'ai revu ensuite, heureusement tout à fait remis. Je me souviens aussi d'un jeune coureur, sorti de l'itinéraire en Suisse, et qui appelait sa famille dans notre bus. Je l'ai guidé au téléphone et j'ai mobilisé tous les bénévoles sur place pour le remettre dans le bon chemin.

Pour moi tout a commencé en 2003. Je gérais alors plusieurs magasins de sport dans la vallée, et j'ai assisté à la première édition. Jusque-là on faisait le Tour du Mont-Blanc en cinq jours, et voilà que des coureurs voulaient le faire en deux jours! On s'est dit qu'ils étaient fous. J'étais à l'arrivée quand le vainqueur, Dawa Sherpa, est arrivé, sous la pluie, à minuit. Le lendemain matin, il était de nouveau sur la ligne pour accueillir les derniers, c'était une ambiance très sympathique, ça m'a plu!

En quatre ou cinq ans, la part du trailrunning dans l'activité économique et touristique de la vallée a explosé. Tant mieux, car l'activité d'alpinisme est en régression. Désormais, la semaine de l'UTMB génère plus de 75 000 nuitées à la vallée et assure une part importante du chiffre d'affaires des magasins de sport, des hébergeurs et des commerçants de la vallée. Le poids économique de la course est énorme.»



ANOTHER BEST DAY

#URBANESCAPE

SPRING-SUMMER 18 / SNEAKERS COLLECTION

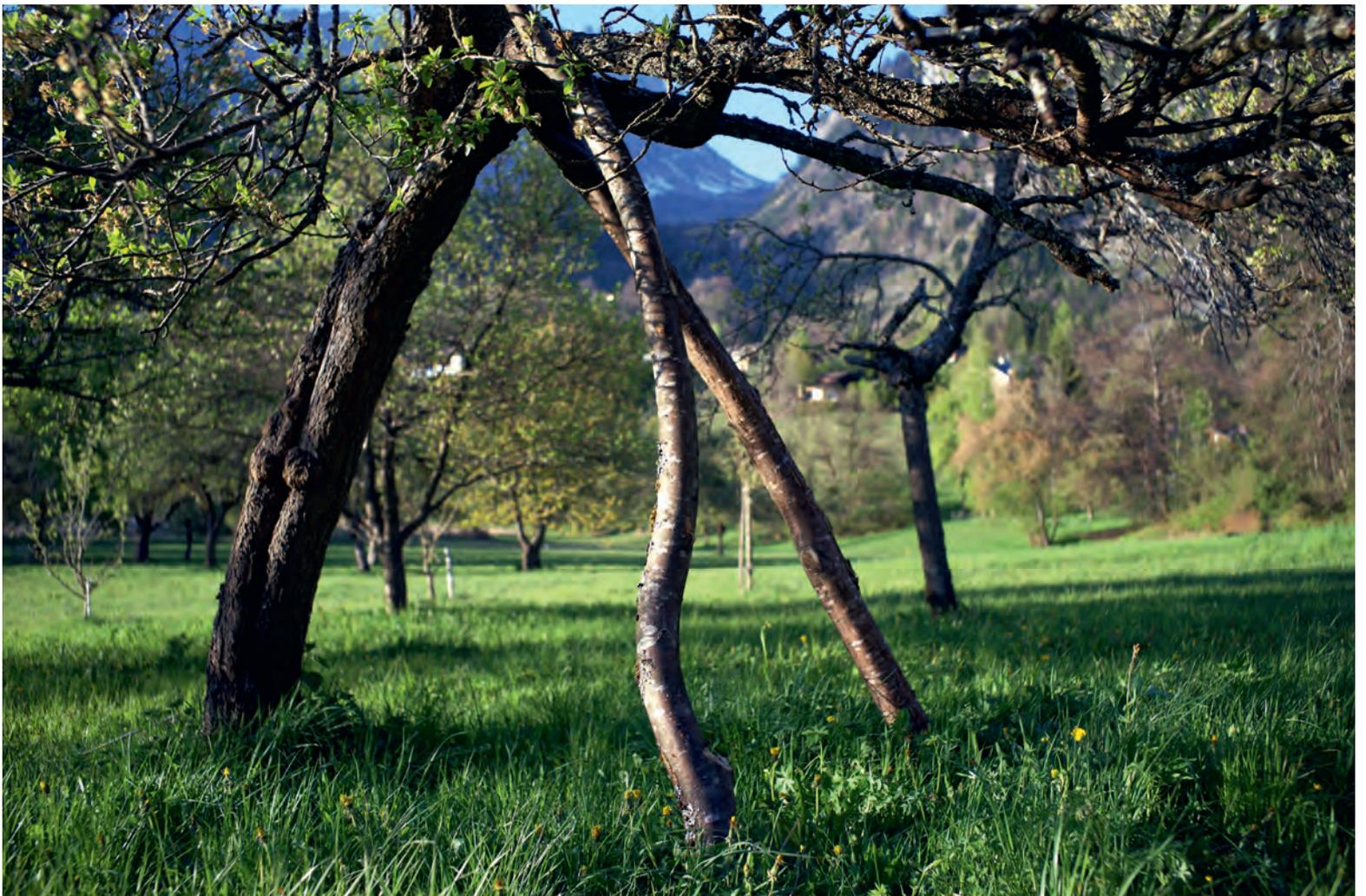
"In 1907, at the age of 21, a skilled carpenter made the world's first wooden alpine skis at the base of the French Alps mountains. The Abel sneakers pay tribute to Abel Rossignol. Classic and iconic look. Casual but elegant."



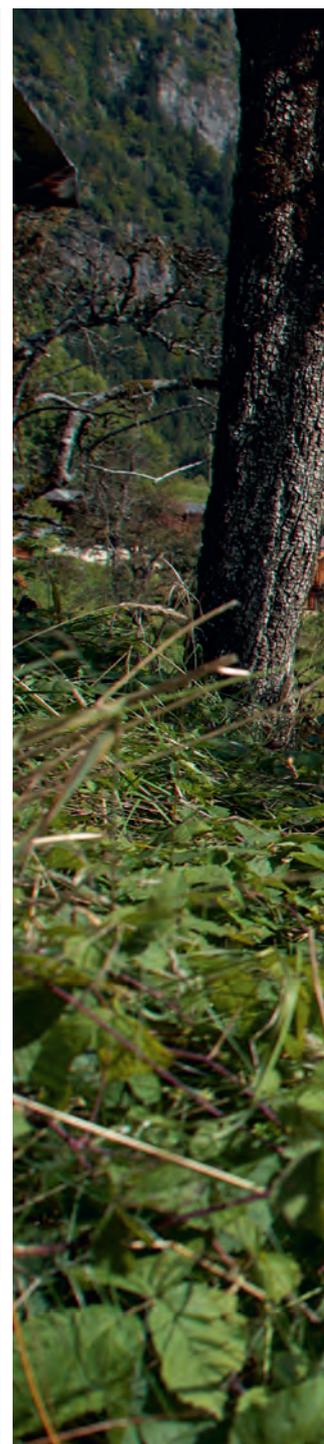
ABEL 111



Cidre Maley, l'accord parfait



Bien sûr, au-dessus de Chamonix dominant sommets, aiguilles, glaciers.
Mais le pays du mont Blanc est aussi un terroir où des passionnés conçoivent
des produits délicats et originaux. Exemple d'un bel accord sous les cimes, le cidre
Maley qui met en musique pommes et poires du Val d'Aoste et de... Servoz.



Gianluca Telloli et Jérôme Bouchet vident les caisses de pommes et poires sauvages de Servoz destinées à être pressées puis distillées. Face au mont Blanc, la famille Bouchet se charge de ce verger à l'ensoleillement exceptionnel. *Gianluca Telloli and Jérôme Bouchet are collecting apples and pears from Servoz for pressing and distilling. Opposite Mont Blanc, this sunny orchard is managed by the Bouchet family.*

Nous sommes au début des années 2010. Deux hommes arpentent les coteaux entre Servoz et Plaine Joux vers le lac Vert, sous la chaîne des Fiz. Nicolas Evrard, maire de Servoz et Gianluca Telloli, œnologue et viticulteur dans le Val d'Aoste regardent ce versant sud qui a autrefois connu la vigne. Le haut savoyard est attaché à la mise en valeur du patrimoine naturel et culturel de la vallée et relancerait bien l'activité viticole ancienne. Ce jour-là cependant, ce sont les vergers un peu oubliés de pommes à cidre et de poires qui

attirent l'œil et le palais du Valdôtain. À cette époque, Gianluca s'active à la renaissance de la production de cidre de l'autre côté du mont Blanc. Il y fait revivre des vergers ancestraux, et un art artisanal et manuel de la cueillette sur des arbres solitaires parfois hauts de dix mètres. À Servoz, il goûte les pommes et les poires et a l'intuition qu'elles pourraient parfaitement se marier à celles du Val d'Aoste et du Valtournenche. Des examens à l'Institut régional agricole de la vallée d'Aoste confirment ce que Gianluca a détecté :



À Servoz, la récolte est devenue une activité conviviale partagée par l'ensemble du village.

la composition, l'acidité des fruits français s'alliera harmonieusement au côté plus aromatique et sucré des pommes italiennes d'Aoste et du Sud-Tyrol.

En 2010, une première cuvée est réalisée et en 2011, un premier millésime est mis en bouteille. Le cidre Maley est né. Maley d'ailleurs veut juste dire pomme en ancien valdotain. L'idée de Gianluca: proposer une boisson des montagnes dans laquelle chaque pomme est le témoin d'un paysage, d'un arbre, d'une communauté. «*Il est impossible de faire*

du cidre sans savoir où naissent nos pommes, qui elles sont et ce qu'elles expriment.» Une boisson en harmonie avec les sommets majestueux qui surplombent les vergers.

ALLIANCE FRANCO-ITALIENNE

Ce mariage des saveurs de part et d'autre du mont Blanc remet en lumière le terroir de Servoz. Plusieurs variétés de pommes et de poires ont été détectées dans les vergers revalorisés. Celles identifiées font ressurgir toute la poésie d'un patrimoine: poires >>>



Dans le verger du Monastère St Joseph, autour de l'amphithéâtre romain d'Aoste, chaque pomme est cueillie à la main. À Servoz, Jérôme Bouchet ramasse les poires du Cidre Maley.

In the orchard at the St Joseph monastery, near the Roman amphitheatre of Aosta, each apple is hand-picked. In Servoz, Jérôme Bouchet is picking pears for Maley cider.

Au Monastère d'Aoste, la sélection des fruits sucrés et parfumés, est rigoureuse pour un cidre d'exception.

»» Maude, pommes Petit Jaune, Groin de Veau, Croison de Boussy. Cette histoire, Nicolas Evrard, avec l'aide de quelques habitants de Servoz, est fier de continuer à l'écrire. Aujourd'hui, suivant la saison entre 800 et 2 000 kilos de fruits sont récoltés à Servoz. En l'absence de moyens sur place, ils partent en Italie pour être transformés et apporter leur saveur aux cidres et liqueurs que Gianluca fabrique. Les noms sont une promesse d'altitude: le classique Saint-Bernard, le Matterhorn qui marie une multitude

de goûts de l'arc alpin, le Jorasses, un blanc de blanc extrabrut, le Cristallier qu'on appelle aussi la liqueur Maley aux arômes de gentiane et génépi, sans oublier Whymper, l'eau-de-vie.

UN CIDRE MADE IN CHAMONIX

Désormais, les cidres et liqueurs Maley sont vendus dans le monde entier, de l'Italie au Japon en passant par les États-Unis, la Chine et Chamonix bien sûr, notamment au Refuge Payot. À Servoz, on peut passer commande à la Maison du Lieutenant et surtout venir les



Le cidre Maley se décline en plusieurs millésimes. Le pourcentage de poires et de pommes varie d'une récolte à l'autre. Gianluca Telloli baptise différemment chaque cuvée : Saint Bernard, Grandes Jorasse, Matterhorn...

There are several different Maley cider brews. The blend of pears and apples vary from one harvest to the next. Gianluca Telloli names each vintage individually: Saint Bernard, Grandes Jorasses, Matterhorn..

.....
*Une terre riche
 et un ensoleillement
 généreux ont permis
 le développement
 des vergers du pays
 de Servoz.*

»»» déguster à l'auberge Les gorges de la Diosaz. Depuis deux ans, Laurent Lacolle les met à sa carte. « Je suis attaché à valoriser des produits du terroir. Il y a deux ans, Nicolas m'a fait goûter les productions de Gianluca ; je n'ai pas hésité. »

Pour Nicolas Evrard, la production fruitière et le cidre ont toute leur place dans la vie de Servoz. « À la différence du Pays basque, des Asturies et de la Cantabrie en Espagne, personne ne se souvenait que dans les Alpes, en montagne, il existait des territoires de production du cidre.

Nous en avons un très beau. À nous de le faire revivre et de mettre en place les circuits courts qui le feront pétiller. » En attendant la création d'une distillerie à Servoz, il reste à déguster ce breuvage transfrontalier qui remet en lumière les richesses méconnues d'un terroir d'exception. ■

Texte : Hervé Bodeau | Photos : Teresa Kaufman

Maley Cider, in Perfect Harmony

Chamonix may be dominated by high mountains and glaciers, but the Mont-Blanc area is also a rural area where local farmers produce excellent and unique products. One prime example is Maley Cider, with a delicate blend of apples and pears from both the Aosta Valley and Servoz.



produce a mountain beverage, where the apples used would represent the local landscapes, trees and community. “You can’t make cider without knowing where the apples have come from, what they are and what they express.” A refreshing drink in perfect harmony with the majestic peaks that surround the orchards.

A FRENCH-ITALIAN ALLIANCE

This blend of flavours from across the Mont-Blanc region has brought to light the agricultural past of Servoz. Several specific varieties of apples and pears have been identified in the refurbished orchards, like the Maude pear or Petit Jaune apple. Nicolas Evrard is proud to be part of allowing history to continue, alongside the local farmers in Servoz. Each year, between 800 and 2000 kilos of apples are harvested here, and then transported across the border to mix with their Italian neighbours and be turned into ciders and liquor in Gianluca’s winery. The bottles have local names such as Saint-Bernard, Matterhorn, Jorasses or Cristallier – a liqueur flavoured with gentian and genepi. There is also the eau-de-vie Whympier.

CIDER MADE IN CHAMONIX

The Maley ciders and liqueurs are now sold all over the world, for example Italy, Japan, the US and China, but of course also in Chamonix. Go past Refuge Payot to pick up a bottle, or order one at the Maison du Lieutenant in Servoz. Unless you prefer sampling a glass or a bottle at the restaurant Les gorges de la Diosaz. For the past two years, Laurent Lacolle has featured the local brand on his menu. “I care about offering local produce, and when Nicolas asked me to taste Gianluca’s beverages, I didn’t hesitate a second.”

Nicolas Evrard firmly believes that fruit and cider production have their legitimate place in the Servoz market. “These cider territories had been completely forgotten, but the quality is very high. We need to try and boost it and market it well to allow it to sparkle to its full potential.” Perhaps one day there will be a distillery in Servoz, but in the meantime, you can sample the cross-border production that is sure to satisfy your palate. ■



In the beginning of the 2010s, Nicolas Evrard, mayor in Servoz, took Italian wine maker and producer Gianluca Telloi for a stroll in the valley to study the possibilities of reviving the old, abandoned vineyards. But Gianluca was immediately attracted to the ancient cider orchards instead. At the time, he was just starting a project of restoring old orchards on the other side of Mont Blanc, in the Aosta Valley, using old harvesting methods and picking apples on solitary trees, sometimes up to 10 metres high. After tasting the varieties of apples and pears grown in Servoz, he had an inkling that they would make a good blend with those on the Italian side. Some scientific studies at the regional agriculture institute in the Aosta Valley confirmed his hunch; the composition and acidity of the French fruit would complement the sweeter fruits from the Italian side perfectly. A sample brew was made in 2010, and the first cider bottled in 2011. The Maley Cider was born, the name Maley meaning apple in local dialect. Gianluca’s idea was to

Le Refuge Payot

épicerie fine

référéncée au Guide Vert Michelin



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

Livraison sur simple demande

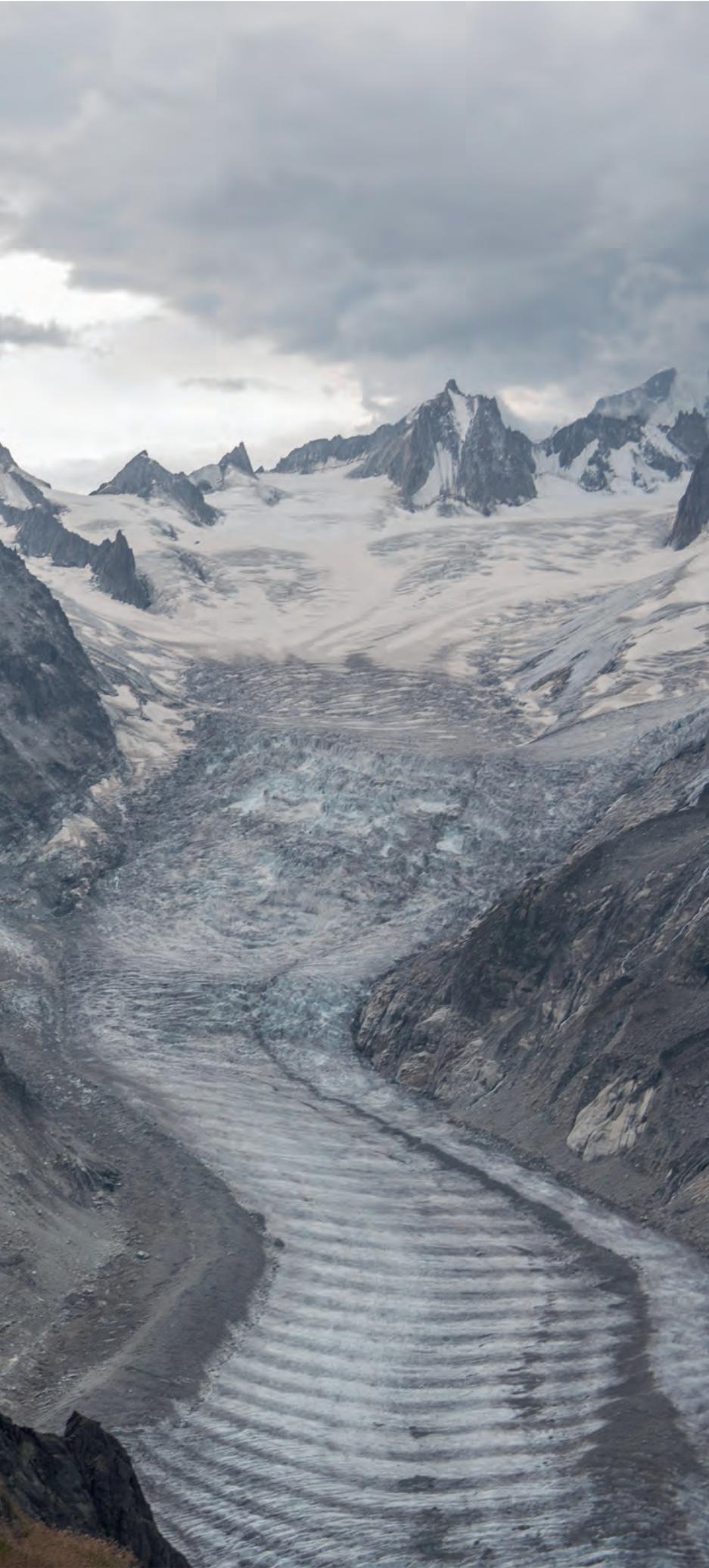
www.refugepayot.com

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





Vigies des cimes

Amarrées à leurs cabanes d'altitude, phares dans le monde souvent hostile d'en haut, ces femmes gardiennes de refuges vivent au rythme des cordées d'alpinistes, jour et nuit. Un sacerdoce en forme de vocation, une mission pour ces anges gardiennes passionnées.

Dominant la Mer de Glace, le refuge de la Charpoua (2841 m), est une cabane accrochée à flanc de montagne, gardée jour et nuit par Sarah Cartier.

Overlooking Mer de Glace, the Charpoua refuge (2841 m) is a cabin clinging to the mountainside, and watched day and night by Sarah Cartier.



Sur la petite table de bois, à la lumière des bougies, Sarah Cartier, 28 ans, gardienne du refuge de la Charpoua (2841 mètres), pétrit la pâte et pèle les pommes pour le crumble. Dans le vieux four, elle a placé un « farçon », le « plat chamoniard du pauvre, lard-pommes de terres-pruneaux ». Des rafales de vent et de pluie martèlent le toit de tôle, les glaciers ronchonnent, le tonnerre roule, des éclairs zèbrent le ciel.

À l'intérieur du refuge – 24 m² lambrissés entourés de photos et de livres de montagne, les bat-flanc face à la cuisine – on se sent en sécurité. On savoure l'intimité, en clair-obscur, des pièces sans électricité. Nous sommes quatre, ce soir d'août, dans le refuge de la Charpoua. Un nid d'aigle mythique, situé à l'ombre des Drus, dont le pas-de-porte, avec ses quelques marches en lauzes offre un belvédère sur la mer de Glace.

Sarah Cartier, cheveux longs châtons, yeux verts et pétillants, vêtue de noir et chaussée de fines sandales, en est à sa troisième saison de gardiennage à la Charpoua. Un métier

qu'elle découvre en 2007 lors d'une première saison, hivernale, au refuge du Requin. Les étés suivants, elle le pratique aux refuges des Cosmiques, puis du Goûter. L'hiver, elle est monitrice de ski. Très vite, elle rêve d'avoir un refuge à elle, d'être sa propre patronne. Dans la lignée de son grand-père qui a créé le camping des Bossons à Chamonix, « le premier de la vallée : il a remplacé ses vaches par des campeurs ! ». Après quatre mois de formation à Foix, elle enchaîne les stages dans les Écrins et autour de Chamonix tout en entamant une formation de menuisier-ébéniste à Annecy. Lorsqu'elle apprend qu'on cherche un nouveau gardien pour la Charpoua, elle monte découvrir la cabane légendaire, construite en 1904 par le Club alpin français (CAF), qui appartient désormais à la Compagnie des guides de Chamonix. Ni eau ni électricité, la « chambre du gardien » est un grand placard, la douche un tuyau, et les toilettes une cuvette naturelle entre les rochers. L'accès par la Mer de Glace – interminables échelles, vires dans des pentes herbeuses et

À 28 ans, Sarah veille, depuis trois étés, sur ce nid d'aigle légendaire de 24m², construit en 1904 à l'ombre des Drus.
For the past three years, 28-year-old Sarah has been the keeper of this legendary, 24m² eagle's nest built in 1904 at the foot of Les Drus.



un pierrier – est exigeant. « *C'est un refuge qu'il faut désirer !* », dit-elle. Mais pour Sarah, c'est le coup de foudre. Dès qu'elle en prend possession, elle joue les tornades blanches, enlève toile cirée et rideaux, choisit de jolies couettes bleues pour les lits, pose des photos de voyage, un piège à rêves qu'elle a fabriqué avec des plumes de choucas. « *Le refuge fait le gardien, il te conditionne.* » Quand le brouillard, la neige, ou la pluie l'isolent, il lui arrive de passer quinze jours seule. « *Ici, j'adore ne rien faire, bouquiner, regarder les choucas, écouter de la musique...* »

Autour de la longue table, on sirote paisiblement le thé. Sauf Sarah qui ne tient pas en place, passe d'une fenêtre à l'autre. Elle a « la boule au ventre », car elle n'a aucune nouvelle des trois cordées parties ce matin de la Charpoua. « *Trois fois dans la saison environ, j'ai appelé les secours du PGHM. La plupart du temps, c'est bénin. Mais là, trois cordées sur trois !* »

À 19 heures, elle fait un signalement au PGHM : « *J'ai des gens dans les rappels des Drus, deux Français, un guide de 50 ans et un*

jeune de 21 ans. » Cinq minutes plus tard, un hélico arrive à la hauteur du refuge. Mais via la radio, on apprend qu'il a été appelé par l'une des trois cordées – le couple de grimpeurs parti dans la Salaté –, lorsque l'orage a éclaté. Ballotté par le vent, l'appareil ne peut stationner. Un secouriste est « droppé » à terre, il raccompagnera le couple à pied jusqu'à la gare du Montanvers. L'autre cordée de grimpeurs passera la nuit, à l'abri (!) sur une vire. Restent les deux des Drus : où sont-ils ?

Les grains se succèdent. Quelques minutes de répit, puis le pilonnage de la pluie et du vent reprend. Pour détendre l'atmosphère, Sarah offre l'apéro et prépare une soupe de lentilles. Par la fenêtre, elle repère dans le couloir des Drus le sillon laissé par un gros éboulement. « *C'est vraiment vilain !* », soupire-t-elle.

À 21 heures, la jeune gardienne réussit à joindre par téléphone la cordée en détresse. Ils ont été surpris par les chutes de pierres, le plus jeune s'est évanoui. Dans l'obscurité, trempés, ils n'arrivent plus à trouver le chemin entre les pierres qui sont tombées et les >>>

Sarah ne tient pas en place. Sans nouvelles des trois cordées parties ce matin de la Charpoua, elle a « la boule au ventre ».



»»» séracs. Sarah appelle aussitôt le PGHM, mais l'hélico est cloué au sol à Chamonix par l'orage.

22 heures. Sarah rappelle les gendarmes, propose de profiter de l'accalmie et de monter elle-même à la rencontre de la cordée, avec Stephan, alpiniste allemand qui passe sa deuxième nuit au refuge. Accepté. Sarah et Stephan commencent à s'équiper, mais déjà la pluie redouble, le vent cingle. Thermos de thé, médicaments, vêtements de rechange, broches à glace, radio, téléphone. Nuit noire et pluie battante. On aperçoit sur le glacier la lumière d'une frontale qui clignote régulièrement.

1 h 30. Sarah et Stephan rentrent : ils ont repéré les deux hommes, ont pu parler avec eux, mais sans réussir à les rejoindre. Les alpinistes ont creusé un trou où ils vont s'abriter.

6 heures. Sarah rappelle le PGHM. Ce n'est que deux heures plus tard, une fois le ciel assagi et éclairci, que l'hélico se pose derrière le refuge. Il a déjà descendu un secouriste auprès des alpinistes et va aller les récupérer. Direction l'hôpital de Sallanches. Après

Lovés dans les bat-flanc face à la cuisine, on se sent en sécurité. On savoure l'intimité, en clair-obscur, des pièces sans électricité.

When you're nestled in by the kitchen, the mountain feels safe. There is an intimate feeling in the rooms that have no electricity.

Ni eau ni électricité, la « chambre du gardien » est un grand placard, la douche un tuyau, et les toilettes une cuvette naturelle entre les rochers.

avoir discuté avec les gendarmes, Sarah peut enfin rentrer dans son refuge, boire un thé, en attendant Noé, son copain, qui monte avec le ravitaillement.

Au refuge, elle encaisse parfois des réflexions de machos « des hommes pour lesquels une gardienne ne peut être qu'une marchande de soupe. Ils ne m'écoutent même pas lorsque je leur parle des voies ou des conditions météo ». Tant pis pour eux, se dit-on, après cette folle nuit où l'on a vu Sarah se muer en ange gardien pour les alpinistes qui passent par son nid douillet. ■

Texte : Eliane Patriarca | Photos : Pascal Tournaire

Guardians of the Peaks

Anchored in their altitude cabins, like lighthouses in the mountains, these women refuge keepers' lives follow the movements of climbing expeditions, night and day. Like guardian angels, they are devoted to their jobs.



On the small wooden table, in a candle-lit room, Sarah Cartier, 28 years old and keeper of the Charpoua refuge (2841 m) is peeling apples for her crumble. In the old oven, she's cooking the local dish *farçon* with potatoes, bacon and prunes. Gusts of wind are pelting the rain onto the tin roof, the surrounding glaciers are groaning, thunder rolling and flashes of lightning light up the sky. Inside the cabin, surrounded by mountain photos and books, you feel safe. There's a cosy feeling to the rooms with no electricity. There are four of us in the Charpoua refuge this evening in August. The cabin is perched like an eagle's nest in the shade of Les Drus, and the front doorstep offers breath-taking views of Mer de Glace. Sarah Cartier is doing her third season at La Charpoua. She first discovered the profession in 2007 when she did a winter season at Refuge du Requin. The following summers, she worked at Les Cosmiques and Le Gôûter refuges. In the winters, she works as a ski instructor, and she very quickly started to look for a place of her own, to be her own boss. A bit like her grandfather who created the Bossons campsite in Chamonix, the first in the valley – he swapped his cows for campers! After a few months' training and learning some basic carpentry skills, she heard that the Charpoua refuge was looking for a new

keeper. She hiked up to see the cabin built in 1904. No running water, nor electricity, the shower is just a hosepipe and the toilet a pit in between two rocks. The access trail goes through La Mer de Glace and is exhausting, you "really have to want to come here", as Sarah says, but she fell in love straight away. As soon as she moved in, she redecorated the whole place, added travel pictures, new bed linen and a dream catcher made with alpine chough feathers. "The refuge is my keeper." Fog, snow or rain can leave her stranded for up to fifteen days on her own. "I love not doing anything up here, I just read, watch the birds, listen to music..." Around the long table, the guests are sipping cups of tea, but Sarah is worried and keeps going from one window to the other. No news from the three groups that left La Charpoua in the morning. "On average, I call mountain rescue around three times each season. Most of the time, it's minor things. But three groups out of three..." At 7pm, she calls her report in: "I have two French guys in Les Drus, a 50 years old mountain guide with a 21-year-old." Five minutes later, a helicopter hovers above the refuge, and over the radio, we find out that one of the three groups had already called for help, stuck in the thunderstorm. Because of the strong winds, it's impossible to land, so one person from the rescue

team is dropped down to lead the couple down to Montenvers. One of the other groups has reported back that they are bivouacking safely on the cliff! But there is still no news from the two climbers who went to Les Drus.

The wind and the rain continue, and to take everyone's mind off the two people lost out there, Sarah gets everyone a drink and cooks lentil soup. Through the window, she spots a recent rockslide in Les Drus. "That looks really bad!" she sighs. 9pm, she manages to get through to them on the phone. They had been caught off their guard by the rockslide and the younger man had passed out. In the dark, and soaked to the bone, they are now unable to find their way between the fallen rocks and ice blocks. Sarah phones mountain rescue again, but the helicopter can't take off in the storm.

10pm. Sarah phones the rescue team again and suggests that she goes out to find the men, making the most of some lighter rain. Stephan, a German mountaineer spending his second night at the refuge, will go with her. The rescue team approves the plan, and off they go, equipped with flasks of hot tea, medication, dry clothes, ice screws, walkie-talkies and mobile phones. The rain has got stronger again, and through the dark night, we can see the light of a head-torch flickering on the glacier.

1.30 am. Sarah and Stephan are back. They spotted the men, managed to talk to them but couldn't reach them. The two mountaineers have dug a hole in which to take cover. At 6am, Sarah phones the mountain rescue again, but has to wait another two hours before the weather has cleared enough for the helicopter to make it to them safely. They are going to airlift them to the hospital in Sallanches. A long night is finally over for Sarah, who makes herself a cup of tea and waits for her boyfriend who is on his way up with fresh supplies. At the refuge, she sometimes has to endure a macho culture from men who only see the female refuge keeper as a cook. "That type of men won't listen to me if I tell them about routes or the weather conditions." We think they are missing out, after watching Sarah turn into a guardian angel for mountaineers who pass by her refuge. ■



CHLOÉ LAGET, 31 ANS, GARDIENNE DU REFUGE DE LESCHAUX (2 241 MÈTRES D'ALTITUDE)

Le refuge de Leschaux est associé au grand alpinisme, il est en effet le point de départ pour l'ascension des Grandes Jorasses. « *Mais autour il y a aussi plein de voies d'escalade, plein de randonnées à faire et de quoi attirer les cristalliers !* », précise Chloé Laget, qui entame cet été sa cinquième saison de gardiennage au-dessus de la mer de Glace. Elle ne dirait pas non à une fréquentation plus importante de ce refuge aux 22 couchages. « *Les bons étés, on fait au maximum 500 nuitées* », dit-elle, et il n'est pas rare lorsque la météo se dégrade que Chloé reste seule durant de longues périodes. L'isolement dans ce monde minéral et vertical ne l'effraie pas, mais elle déteste « *se sentir inutile* ». Alors, elle part randonner alentour, rend visite à Sarah, la gardienne de la Charpoua, descend à Chamonix...

Elle adore ce métier qu'elle a découvert en allant aider son oncle, gardien du refuge du col Agnel dans le Queyras. Gardien, c'est presque une vocation familiale : « *Toute ma famille bosse en refuge et mes parents me secondent beaucoup pour la logistique au sol.* » L'hiver, elle est monitrice au ski-club de Vallorcine ; l'été elle pratique alpinisme et escalade. Elle n'imagine pas vivre ailleurs qu'en montagne. Chloé Laget aime vivre en « *gardien de phare* » dans son « *bateau immobile* », veillant sur la sécurité des alpinistes et des randonneurs.





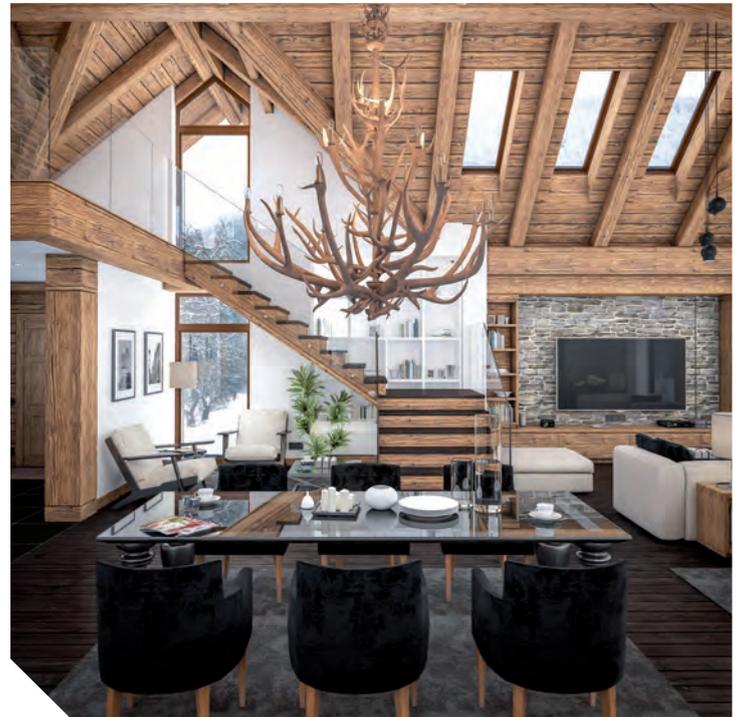
CHLOÉ LAGET, 31,
KEEPER OF THE LESCHAUX REFUGE (2241 M)

The Leschaux refuge is part of great alpinism, as it is the point of departure for climbing Grandes Jorasses. "But there are also many climbing routes around here, lots of hiking trails and rockhounds also come to search for crystals!" says Chloé Laget, who is doing her 5th summer season above Mer de Glace this year. She would like to see more guests for the 22 beds. "In a good summer, we may reach 500 nightly stays," she says, and if the weather turns, she is often alone for long periods of time. She doesn't mind being alone, even in the steep and rocky environment, but she hates not feeling useful. So, she sets off on hikes, visits Sarah at La Charpoua, or goes down to Chamonix...

She loves this job that she discovered with her uncle, keeper of the Col Agnel refuge in the southern Alps. It's nearly a family tradition: "My whole family works in various refuges and my parents help me a lot with logistics." In the winters, she works as a ski instructor at Vallorcine ski club, in the summers she climbs and does mountaineering. She can't imagine not living in the mountains. Chloé Laget likes living like a "lighthouse keeper" in her "fixed boat", making sure mountaineers and hikers are keeping safe up there.



COSMIQUE
IMMOBILIER



**CHAMONIX PASSION
NOTRE MOTIVATION...
VOTRE SATISFACTION**

*A passion for Chamonix
Our motivation...
Your satisfaction*

COSMIQUE IMMOBILIER
REAL ESTATE

+33 (0)6 13 08 20 73 | +33 (0)4 57 44 35 94
COSMIQUE-IMMOBILIER.COM



EVELYNE GIUSTO,
35 ANS, GARDIENNE DU REFUGE
DE L'ENVERS DES AIGUILLES
(2 523 MÈTRES D'ALTITUDE)

Elle l'avoue : elle est « camée », n'imagine pas un été loin des cimes. « *J'aime être en haut. La vie y est plus simple, les rapports plus apaisés, on est dans l'essentiel.* » Depuis 2007, Evelyne Giusto accueille à l'Envers des Aiguilles, le refuge qui fait face à l'aiguille du Tacul et à la dent du Géant, des grimpeurs attirés par les voies équipées par Michel Piolat ou des alpinistes guides et clients pour des grandes classiques comme l'Ascension du Grépon ou de l'aiguille de la République.

57 couchages, une ressource en eau limitée – le névé où est installé le captage souffre du retrait des glaciers – un chauffage inexistant. Cette grosse boîte carrée n'est pas des plus confortables, mais sa gardienne s'en accommode : elle aime la frugalité, le retour aux besoins basiques et la population aguerrie à la montagne, et fidèle, qu'elle retrouve chaque saison. « *Au début, j'ai dû faire mes preuves. Ce n'est pas facile de s'imposer comme femme, jeune, et non guide ! Maintenant on me fait confiance.* »

L'hiver, elle travaille au bureau de la Compagnie des guides de Chamonix. Elle qui a fait des études de design et se passionne pour l'art considère que l'été « *en haut* », « *c'est un luxe* », une rare opportunité de contemplation. Un retour à l'enfance aussi pour Evelyne Giusto qui a passé tous ses étés en alpage, au-dessus de la vallée de la Roya dont elle est originaire.



EVELYNE GIUSTO, 35,
KEEPER OF THE ENVERS DES AIGUILLES REFUGE (2523 M)

She readily admits it: she's "hooked" and can't imagine a life far away from the peaks. "I like being up high. Life is simpler, relations are smoother, it all boils down to essentials." Since 2007, Evelyne Giusto has been welcoming mountaineers at L'Envers des Aiguilles, the refuge facing Aiguille du Tacul and Dent du Géant. Climbers who want to try the routes opened by Michel Piolat, or mountain guides with their clients who want to reach the top of some classics like Le Grépon or Aiguille de la République.

With 57 beds and a limited water supply, because of the retreating glaciers, and no heating at all, this big, square box definitely hasn't got that many modern comforts, but she doesn't mind. Actually, she enjoys the frugality, going back to basic needs, and the seasoned mountain clientele who faithfully return year after year. "In the beginning, I had a lot to prove. It's not so easy for people to trust a woman, young and no mountain guide to boot. Now everyone is fine with me!" In the winters, she works in the office at Compagnie des guides in Chamonix. She studied design and has a keen art interest, but sees the summers "up there" as a luxury and an opportunity to contemplate on things and life in general. It also reminds her of her happy childhood, when she spent her summers in mountain pasture above the Roya valley.



Vos rêves, notre source d'inspiration...

—
ET VOUS,
VOTRE CHALET,
VOUS L'IMAGINEZ
COMMENT ?



DOMANCY - LES GETS - MEGÈVE - CHAMONIX
BOURG SAINT MAURICE - www.grossetjanin.com



Roland Cretton, sculpteur marqué de pierres blanches

Le sculpteur Argentérod Roland Cretton a le don de révéler la beauté cachée des pierres qui roulent sous les flancs de la montagne. Après récolte, il les transcende en œuvres douces, opulentes ou abstraites qui suscitent la caresse et l'admiration. Du lit de la rivière à l'atelier, rencontre.

Tailleur avant d'être pisteur, Roland Cretton est aussi fils de mineur. Toutes les pierres que le massif du Mont-Blanc recrache intéressent le sculpteur.

A stone mason and a ski patrol member, Roland Cretton is also a miner's son. All the rocks rejected by the Mont Blanc massif are of interest to the sculptor.



Les mains sont larges et franches comme une cognée, le front tailladé de longs sillons et l'allure vigoureuse, expressions d'un bonhomme pétri aux vents mauvais et aux courses de haute montagne. La cinquantaine alerte, Roland Cretton remonte le torrent de l'Arveyron, en amont de la DZ des Bois, en quête de pierre. Il en retourne une, piquée de pyrite et ciselée de veines de quartz. Il la martèle, avec un vieux marteau, faisant jaillir quelques éclats. *« Je teste le bloc pour vérifier s'il est bon à la taille. Il devra tenir. »* Depuis toujours, cet ancien guide de haute montagne et pisteur-artificier, grand amateur de ski, a appris à discerner la beauté celée au cœur des cailloux. *« Ils m'ont toujours parlé »,* reconnaît-il. Ces rochers que d'aucuns foulent sans un regard, parce que matières d'apparence informe, ou uniforme, lui se les approprie donc, les extrait des rivières. Parfois, il lui faut les découper à la disqueuse, ou les fracturer, à la masse, avant que de les transporter sur le dos – jusqu'à 52 kilos, avec une claie de portage. De l'albâtre gypseux, des feuilles de schiste, des ardoises, du quartz, des blocs de gneiss. Tout ce que le massif du Mont-Blanc et les montagnes alentour peuvent recracher, pourvu que la pierre ait un éclat, des lignes uniques ou un tempérament. *« Les cailloux m'ont toujours parlé. Avant, j'allais chercher des cristaux, maintenant, je sculpte des cailloux, mais je ne les déforme pas beaucoup. »*

Dans les années 1990, blessé à la suite d'un mauvais accident de montagne, l'Argentérod commence pourtant par le bois. En guise de rééducation, il cisèle des coffres, des fresques ou des crosses de fusil, sculpte des animaux de montagne ou récupère simplement des souches, qu'il valorise. *« À l'entrée des sources de l'Arve, j'ai retrouvé un mélèze de 8 000 ans, conservé impeccablement. Je l'ai poli. »*

RICOCHET

Et puis la pierre revient.

Comme en ricochet? Tailleur avant d'être pisteur, Roland est aussi fils de mineur. *« Mon père était chef de galerie: il a participé aux premiers perçages sous la Mer de Glace. »*



Roland Cretton remonte le torrent de l'Arveyron en quête des pierres qu'il taillera et façonnera dans son atelier d'Argentière.

Roland Cretton hikes up the Arveyron, looking for rocks that he will shape and polish in his workshop in Argentière.

Il ne s'étend pas sur le supposé atavisme, à imaginer son aïeul ahaner dans l'ombre de galeries obscures et humides, tandis que lui, là, œuvre en pleine lumière, devant son chalet-atelier d'Argentière, construit de ses mains. *« J'ai appris tout seul, en touchant le caillou, recentre-t-il, et le travail du bois m'a aidé pour les formes et le polissage. »* Son dernier chantier en date trône sur un établi, à l'entrée de son antre: une série de 13 personnages, visages en coupe tirés de cinq blocs de pierre fendus puis taillés avant d'être montés sur des tiges métalliques. On pourrait y déceler des



Parfois, il lui faut découper les pierres à la disquette ou la masse avant de les transporter sur le dos – jusqu'à 52 kilos.

figures de l'île de Pâques, voire une affinité avec Giacometti, pour le côté filiforme. Gare... «*Je n'ai pas le temps de m'intéresser à l'art, les mots savants, ça ne m'intéresse pas.*»

BESTIAIRE DE CAILLOUX

On le sent traversé d'idées, de fulgurances, lecteur des pierres avant que d'être leur révélateur, leur traducteur. Artiste, même s'il s'en défend, il a aussi ses thèmes récurrents, car à succès, les ours blancs notamment, car «*j'aime bien les formes rondes et ça marche bien*». Il vient de tracer l'animal, à main levée, sur un bloc d'albâtre gypseux ramené de la face nord de l'aiguille du Goûter. «*Je ne sais pas dessiner, mais si j'ai le volume dans la tête, le crayon suit.*» Attendri tout l'hiver dans une cuve d'eau de pluie, le caillou est prêt à sculpter. Deux maillets et des gouges, tout un jeu, avec lames de tungstène ou ciseaux à bois. Ces derniers suffiront, car la pierre est douce. Les copeaux blancs volent

en éclats sous les coups fermes et adroits; une trentaine de minutes à peine, et voici déjà la forme de l'animal ébauchée. «*Il faut suivre le mouvement de la pierre, le "fil", mais ce n'est pas la peine de taper comme un abruti, ce n'est pas une démonstration de force. Cet ours me prendra une trentaine d'heures*», explique-t-il, mots qui tombent, comme les coups de burin. Sitôt la taille terminée, la bête sera en effet polie à l'eau, patiemment, longuement, au fil de huit opérations successives, avec des papiers de verre de grains différents. Enfin, bonne à exposer.

UN MORSE DE 450 KILOS

De toutes les pierres qu'il a modelées, le granit est peut-être la seule qui ne suscite pas son intérêt. «*Je n'aime pas trop, car il n'y a pas d'éclat, de diversité.*» Il s'y est bien essayé, tout de même, car Roland n'aime rien tant que d'expérimenter, au niveau des cailloux comme des formes. Son œuvre est >>>



À l'entrée de son atelier : une série de 13 personnages, visages en coupe tirés de cinq blocs de pierre, montés sur tiges métalliques.

»»» jalonnée d'élans qui constituent autant de thématiques ou de familles, bestiaires de vaches et d'ours, accessoirement morse de 450 kg avec des défenses en marbre de Carrare blanc, sa plus grande œuvre, ou masques bruts issus de pierres collées et assemblées sur des plaques de métal, etc. Parfois, une tribu, mère et enfants, sort d'une même plaque de schiste : les veines et les coloris, à peine rehaussés par une patine à l'huile d'olive – bio – trahissent l'origine commune.

Reconnu dans son pays, la vallée de Chamonix, mais pas forcément prophète, Roland peine à en franchir les frontières, et ce n'est pas faute de côtoyer quelques illustres de ce monde. Car ceux qu'il trimballait au bout d'une corde il y a trente ans viennent encore lui rendre visite aujourd'hui, sur le gravier de son atelier. Sans chichis ni cols serrés, et gare à l'importun par trop pédant, tout grand soit-il : il pourrait être éconduit manu militari, affublé de quelques vérités bien serties.

Parfois lapidaire, mais toujours sincère, Roland Cretton a appris la valeur des choses. Et comme ces pierres qui font des ronds dans l'eau, ses œuvres en nourrissent d'autres, en cercles concentriques. Son dernier rêve serait ainsi de remonter les Alpes, de Nice à Chamonix et de « sculpter une pierre pour chaque massif traversé ». Autant de pierres de plus à l'édifice de la beauté montagnarde. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet

PLUS D'INFOS

De nouvelles œuvres seront exposées cet été. Pour les découvrir et rencontrer Roland Cretton, rendez-vous à son atelier situé à l'angle du cimetière, à Argentière. Le mieux est de lui téléphoner pour s'assurer de ses disponibilités : 06 23 04 31 17.



UN RESTAURANT
un lieu, une âme



Au pied de la forêt, un bistrot chic, une terrasse ensoleillée, un dîner aux chandelles, un spot gourmand, un lieu une âme.
One chic bistrot, one outside table and sunshine, one candle dinner, one cosy ambiance, one place one soul.
UNE ADRESSE À VALLORCINE → LECAFECOMPTOIR.COM → 04 50 18 72 43

Roland Cretton, a Sculptor who Rocks

Sculptor Roland Cretton from Argentière has the gift of revealing the hidden beauty of stones and rocks that he finds in the mountains. He transforms each piece into a work of art. From the riverbed to the workshop.



With strong-looking hands, weathered face and energetic stride, Roland Cretton is a real mountain man. In his fifties, and still very athletic, he hikes up the Arveyron stream looking for rocks. He turns one over, dotted with pyrite and with lines of quartz inserted. He strikes it with an old hammer, splintering the rock to test if it's resilient enough to be sculpted.

As an ex-mountain guide and ski patroller, Roland of course loves skiing, but has also always been able to see the beauty in certain rocks. "They've always opened up to me," he says. Ordinary-looking to most people, he has a gift for pulling the right ones out of the riverbeds. Sometimes, they need to be cut up with a circular saw, or sledge-hammered into smaller parts. He carries them down the mountain on his back, with a load carrier, up to 52 kilos. Any type of rock hidden in the Mont Blanc massif and carried down the river might do, as long as it has a certain shine, unique shape or personality. "I've always understood rocks. I used to look for crystals and now I sculpt stones, but I don't alter their original shape that much."

After a serious mountain accident in the 1990s, Roland started sculpting wood as part of his road to recovery. He made ornate wooden chests, rifle butts, decorative mountain animals but also collected tree stumps and beautified them. "Near the source of the Arve, I found an 8000-year-old larch, perfectly preserved. It just needed a polish."

THROWBACK

Then the stones came back. Like a throwback. A stone mason before he trained for the ski patrol, Roland is also a miner's son. "My Dad was a foreman and part of the crew that made the first excavations under Mer de Glace." No need to compare his father's underground work in a dark

MORE INFORMATION

New work will be exhibited this summer. Meet Roland Cretton and see his sculptures at his workshop by the cemetery in Argentière. Phone ahead to make sure you don't miss him: +33 6 23 04 31 17.

environment with his own workspace in full sunlight by his hand-built chalet and workshop in Argentière. "I learned sculpting on my own, just by touching the stones," he explains. "My woodwork experience helped me with shapes and finish." His last work is displayed at the entrance of his home: a series of 13 faces, cut from five different blocks of stone, and mounted on metal shafts. One could be tempted to liken them to the Easter Island statues, or Giacometti's work. But no... "I don't have time to take an interest in art, and I don't care much for fancy words."

A STONE BESTIARY

Exuberating new ideas and with an innate sense for interpreting the stones into art, Roland has some recurring themes and motifs that go down well with his audience, like polar bears. "I like round shapes, and they sell well." He outlines the shape with freehand drawing. "I can't draw, but if I picture the shape in my head, my pencil follows those lines." The stone he is working on has been softened in a rain water tank all winter and is now ready to be sculpted. With an impressive range of chisels, the new form is appearing after 30 minutes of chipping away with a skilled and steady touch. "You have to follow the movement of the rock. Hammering away like a brute won't do any good. It will take me around 30 hours to complete this bear," Roland explains. Once the shape is completed, there are eight different stages of polishing before it can be exhibited.

A 450 KILO WALRUS

Out of all the different stones he has carved, granite is the only one that doesn't really interest him. "There's not enough variation..." He tried it though, because he loves experimenting and is always testing new ideas. His work is gathered in groups of animals like cows and bears, and also an unexpected walrus weighing 450 kilos and with white Carrara marble tusks. It's his biggest piece ever, but he has also experimented with masks made in unfinished stone set on metal plates... and much more.

Well known around Chamonix, Roland reputation hasn't really made it past the valley borders so far. Some of his old clients from far away come to see his work, and are always greeted simply no matter who they are. If it doesn't suit, they will be sent on their way with a few truths for the road. His tongue can be sharp, but he's a sincere man with values. He would like to make his work travel further, and he dreams of traversing the Alps from Nice to Chamonix, and "sculpting one rock from each massif". Like corner stones reflecting the natural beauty of the mountains. ■

Chamonix LOCATION

Appartements & Chalets



TRANSACTIONS
IMMOBILIÈRES

LOCATIONS
HAUT DE GAMME

CONSEIL EN
INVESTISSEMENT
IMMOBILIER

Real Estate

+ 33 (0) 661 43 34 60

www.chamonix-realestate.com

Chamonix Location

+ 33 (0) 450 90 67 60

www.chamonix-location.net

177/189 avenue de l'Aiguille du Midi
Chamonix Mont-Blanc

François Bernard, passeur de terres inconnues

François Bernard, ce sont 1 000 vies concentrées en une, des défis, sportifs et humains, à n'en plus retrouver son souffle. Entre deux voyages au milieu des glaces, cet aventurier jurassien basé aux Houches, nous parle un peu de lui, et beaucoup d'Atka, « *un voilier au service des rêves arctiques* ».







Avant d'acheter un voilier «sur photos» pour embarquer des jeunes, des sportifs et des artistes au milieu de l'Arctique, François Bernard, alias Ben, a éliminé ses cordes et autres vestes Gore-Tex aux vents mauvais des quatre continents. Et les glaces ont tout de suite été l'un de ses terrains de prédilection. Avec le GMHM, Groupe militaire de haute montagne de Chamonix, ce guide de haute montagne se frotte aux extrêmes: la conquête des trois pôles, le toit du monde, le pôle Sud et le pôle Nord, 56 jours en autonomie complète pour ce dernier. «*Plus dur que l'Everest, dur tout le temps. Le froid permanent*», se rappelle le quinquagénaire, bien installé, durant quelques heures en transit, dans le chic salon d'un établissement chamoniard appartenant à Romain Trollet, l'un de ses amis et sponsors. Pas vacciné, le Houchard d'adoption repart, mais sans le GMHM, direction l'Arctique, à nouveau. Il y rencontre Bernard Buygues, directeur de l'association française «Cercles Polaires Expéditions» et accessoirement chasseur... de mammoths. Avec lui, il traque les reliques de l'éléphantidé et organise parallèlement des expéditions touristiques et scientifiques au pôle Nord. Tellement impliqué que, dans le milieu, les compétences de ce guide rompu à l'aventure, parapentiste et pilote d'ULM, photographe de talent, circulent.

AVEC JEAN-LOUIS ÉTIENNE

En 2001, François s'occupe ainsi de la logistique de l'explorateur Jean-Louis Étienne, qui se laisse alors dériver dans les glaces à

l'intérieur d'une capsule (Polar Observer). En septembre 2006, il accompagne les membres de l'expédition Tara, ce bateau emprisonné dans la banquise pour mieux étudier l'évolution des courants ainsi que les effets du changement climatique. «*J'étais le conseiller technique, je sondais la glace, j'accompagnais les gens allant sur terre, je participais aux manœuvres de corde...*» Entretemps, Ben continue de grimper; jusqu'à 500 ascensions à son actif, dont une quinzaine de premières. Vastes planimétries de l'Arctique ou verticales, il croise les géométries, quadrillant une vie en trois dimensions. Intégré au très petit groupe des sept alpinistes à avoir réussi le challenge des trois pôles, il appartient aussi au club des summiters, ces alpinistes qui sont venus à bout des sept sommets les plus hauts du monde. Il est par ailleurs l'un des trois à avoir gravi le plus haut volcan de chaque continent.

«ATKA», EMBARQUEMENT POUR LE RÊVE

À force d'atteindre des pôles et des pics, Ben en définit des priorités, bien loin des records et des premières qui ne font que nourrir la fabrique aux souvenirs. «*Après les sept volcans, les sommets, je me suis demandé: à quoi ça sert? Quel est le sens de tout ça?*» Alors, vivre l'aventure d'un projet tourné vers les autres et la planète? «*Partager et transmettre, donner aux jeunes la chance de pouvoir vivre des expériences*», répond-il, sobrement. Le cap fixé, Ben franchit le pas, achète un bateau, avec ses économies et l'aide de quelques mécènes, et sans avoir bouclé



Depuis le mois de mai, Atka est sur les mers, en route pour sa saison 2 qui doit s'achever en novembre 2019. Au programme, une mission scientifique sur les espèces invasives et les microplastiques. *Since May, Atka is sailing the seas for its second season, due to last until November 2019. It includes a scientific mission on invasive species and micro-plastics.*



.....
*Atka, « un voilier
au service des rêves
arctiques », se veut
positif, centré autour
de la beauté et de la
fragilité des glaces.*
.....

complètement son budget, embarque avec lui sportifs et artistes « pour parler de leur expérience de l'Arctique et du Groenland ». Pas de misérabilisme et d'alarmisme sur le changement climatique et ses effets délétères... Atka, « un voilier au service des rêves arctiques », se veut positif, autour de la beauté et de la fragilité des glaces. Des base-jumpers, un écrivain, un photographe russe, une exploratrice en fauteuil, des cancéreux en rémission, une camerawoman, une compagnie de cirque et de nombreux adolescents... Entre mai 2015 et octobre 2016, tous embarquent, le temps de quelques semaines, avec un projet, pour rapporter le souvenir ou témoigner, à leur manière, de cette lumière à nulle autre pareille, des aurores boréales, des glaces qui se figent et qui portent, de l'immensité sauvage, de la nature puissante, avec ses sommets qui émergent au

milieu des fjords, ses bœufs musqués et ses baleines... Pour garder le bateau, pendant seize mois, accueillir les arrivants et assurer l'hivernage, au milieu des glaces, à deux pas de la terre et d'Oqaatsut, un petit village du Groenland peuplé de 50 habitants, trois jeunes gens, à peine plus de 60 ans en cumulé, mais de l'énergie à revendre. De l'émotion aussi après ce périple aux allures d'initiation. « C'est un shoot de nature et d'intensité, un super levier thérapeutique », témoigne une ancienne malade embarquée sur Atka.

SAISON 2

Au-delà des diverses productions, films, livres, peinture, etc., qui ont mis en lumière l'aventure, celle-ci a aussi été l'occasion de rencontres et de partages avec les populations locales. Intenses. « Sur le plan humain, Atka a >>>

Atka sous les aurores boréales, amarré aux glaces du Groenland, non loin d'Oqaatsut, un petit village peuplé de 50 habitants.
Atka beneath the northern lights, anchored in the ice of Greenland, near Oqaatsut, a small village with a population of 50.



»»» été tellement plus riche que d'ouvrir de nouvelles voies», souligne Ben. Alors forcément, l'aventurier ne pouvait en rester là. Depuis le mois de mai, Atka est sur les mers, en route pour sa saison 2 qui doit s'achever en novembre 2019. «*Nous profiterons de ce voyage pour mener un programme scientifique sur les espèces invasives et les microplastiques – il y en a même dans la glace, avec le Swiss Polar Institut et l'École polytechnique fédérale de Lausanne – et l'idée est aussi d'associer des écoliers, des seniors dans une maison de retraite et des prisonniers. Des comédiens sont déjà intervenus, on fera un film dans la prison de La Rochelle...*» Si les contours d'Atka 2 n'étaient pas encore complètement définis à l'heure où nous mettons sous presse, les ressorts de l'aventure restent les mêmes: «la découverte de continents humains et intérieurs». Mais sans attendre ce nouveau départ, Ben est reparti, avec cet appétit insatiable de découvreur. Entre deux sessions de promotion de son projet auprès de mécènes et sponsors, ce citoyen de la terre a vécu pendant douze jours au contact des Papous de Nouvelle Guinée, «*qui vivent dans les arbres et mangent leurs ennemis*» et en est revenu

marqué. «*Je n'imaginais pas qu'on puisse encore vivre à l'âge de la pierre.*» Quinze jours avant, il observait en contre-plongée les gratte-ciel de Manhattan. Il obtenait entretemps un diplôme pour piloter des bateaux de 200 tonnes. Désormais, il s'apprête – avec la même âme d'enfant qui préside à tous ses voyages – à guider une expédition sur les volcans d'Éthiopie en janvier 2019, puis à encadrer un voyage touristique au pôle Nord avant de convoier Atka en mai 2019. Une vie de grands écarts qui ravit ce père de deux enfants, montagnard autant que marin accompli, et passeur émerveillé de la beauté d'un monde qui bouge. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : Atka

PLUS D'INFOS

- ▶ Facebook : Atka – un voilier au service des rêves arctiques.
- ▶ Un livre : *Briser la glace*, de Julien Blanc-Gras, chez Paulsen Guérin.
- ▶ Un film : *Capitaine de l'utopie*, de Sarah Del Ben. En attendant une version Web, il n'est visible que dans le cadre de festivals.

ATKA 2, C'EST REPARTI!

Depuis le mois de mai, Atka est reparti du port de La Rochelle, en Charente-Maritime, pour un an et demi d'aventures entre mers et glaces. Le bateau doit rejoindre le Groenland puis le Canada par le passage du Nord-Ouest avant de rallier le détroit de Behring et le Kamtchatka, où il restera tout l'hiver. Le bateau repartira ensuite pour les îles Aléoutiennes, repassera par Behring en juillet 2019 avant de rentrer à bon port via le passage du Nord-Est en octobre 2019.

ATKA 2, HERE WE GO!

Since May, Atka has set off from La Rochelle for a year and a half of adventure between sea and ice. The boat is heading for Greenland and then Canada via the Northwest Passage before crossing the Behring strait and reaching Kamtchatka, where it will remain throughout the winter. Next stop will be the Aleutian Islands, back through the Behring Sea in July 2019 and back home via the Northeast Passage in October 2019.

PISCINE ALPINE



info remontées
+39 0165 846658



info piscine
+39 347 45 17 516

14 juillet - 26 août
10h30 - 17h00



www.courmayeur-montblanc.com

François Bernard, in Uncharted Territory

François Bernard has a thousand life stories merged into one, with so many challenges completed it makes your head spin. In between two trips to icy lands, this adventurer tells us a little bit about himself and more about Atka, “a sailing boat delivering Arctic dreams”.



Before deciding to buy a sailing boat to take young people, athletes and artists to the middle of the Arctic, François Bernard, or ‘Ben’, tested his ropes and Gore-Tex jackets in harsh conditions all over the globe. Winter conditions rapidly became his favourite. With the mountain elite army group GMHM, this mountain guide went for the extreme, reaching the Three Poles: the roof of the world, the South Pole and the North Pole. 56 days in the latter with no outside support. “It’s harder than Everest, it’s hard all the time. The permanent cold,” the fifty-year-old remembers, comfortably seated in a chic venue in Chamonix, owned by his friend and sponsor Romain Trollet. But he still wanted more, and set off for the Arctic again, without the GMHM. There, he met Bernard Buygues from a French polar expedition team and also a mammoth hunter. Together, they tracked mammoth remains and in parallel, Ben also organised touristic and scientific expeditions to the North Pole. The skills of the mountain guide and adventurer, but also paraglider, ULM pilot and talented photographer, quickly earned him a solid reputation in the milieu.

WITH JEAN-LOUIS ETIENNE

In 2001, François was in charge of the logistics for the explorer Jean-Louis Etienne, who set adrift in the ice inside the Polar Observer capsule. In

September 2006, he joined Expedition Tara, a boat imprisoned in the ice to study the evolution of currents and the effects of climate change. “I was the technical advisor, probing the ice, accompanying people onto firm land, taking part in rope manoeuvres...” All the while, Ben continued to go climbing, and has reached 500 peaks, including around fifteen firsts. Exploring the vast plains in the Arctic, or vertical cliffs, he lives his life in three dimensions. Part of the exclusive club of summiters having reached the seven highest summits on each continent, he is also one of three to have climbed the highest volcano on each continent.

“ATKA”, BOARDING THE DREAM

With more and more peaks and poles under his belt, Ben redefines his priorities, stepping away from records and firsts that become no more than collections for a souvenir album. “After doing the seven volcanoes and summits, I asked myself if there was a meaning with all this. I needed to share my experience and give the opportunity to young people to live something special,” he explains in a serious tone. Once he had his mind set on this, he invested all his savings in a boat with the additional help of some sponsors. Before even raising all the money needed, he convinced athletes and artists to join him in an Arctic and Greenland experience. Far from alarmist climate change warning bells, Atka is a boat “delivering Arctic dreams” and sets out to deliver a positive message about the beauty and fragile nature of the eternal ice. Base-jumpers, a writer, a Russian photographer, a female explorer in a wheel-chair, cancer patients in remission, a cameraman, a circus troop and a bunch of teenagers... From May 2015 to October 2016, they all spent a few weeks on board with a project in mind, to bring back memories or report in their own way about that unique light, northern lights, the solidness of the ice, the wild expanse and powerful nature filled with peaks shooting straight out of the

fjords, whales and muskoxen... Three energetic youngsters, just over 60 years all together, were in charge of keeping the boat for 16 months, welcoming new participants and hibernate in the middle of the ice, close to the village of Oqaatsut with 50 inhabitants. The emotions that emerged were strong after the adventure. “It’s a shot of nature and intensity, fantastic therapy,” says an ex-patient who was on Atka.

SEASON 2

Beyond the various films, book, paintings (and more) that were produced to record the adventure, it was also an intense human adventure, meeting and exchanging with the local population. “Atka was about so much more than opening new routes,” Ben says, and decided to repeat the experience. Since May, Atka is sailing again, on route for season 2 that will last until November 2019. “During this trip, we will undertake a scientific study on invasive species and micro-plastics – you even find it in the ice – in partnership with the Swiss Polar Institute and the Federal Polytechnic in Lausanne. The idea is to get school kids, seniors from a retirement home and prisoners to join. Some actors have already taken part, and we’ll do some filming in the prison in La Rochelle.” Not everything about Atka 2 was fully finalised when this magazine went to press, but the goal of the adventure remains the same: “discovering human and interior continents”. Constantly on the lookout for new discoveries, Ben has also had time to make some other trips. In between promoting Atka 2 and looking for new sponsors, he spent 12 days living with a tribe in Papua New Guinea “who live in the trees and eat their enemies” and was stirred by the experience. “I didn’t think you could still live in the Stone Age.” Two weeks prior, he was photographing in New York, and he also had time to pass an exam to command a ship of up to 200 tons. He is also preparing to guide an expedition on the volcanoes in Ethiopia in January 2019, another tourist trip to the North Pole before going back to Atka. A varied lifestyle that makes this father of two very happy, as he is as much of a mountaineer as a sailor, and an explorer of all things beautiful on this planet. ■

MORE INFO

- ▶ Facebook (in French): Atka – un voilier au service des rêves arctiques
- ▶ A book: «Briser la glace» (‘Breaking the Ice’) by Julien Blanc-Gras, editor Paulsen Guérin
- ▶ A film: “Capitaine de l’utopie” (‘Captain of Utopia’) by Sarah Del Ben. Screened at various festivals, with a web version to come.



**c'est bien
de se perdre
dans la
bonne
direction.**



info télécabine
+39 0165 846658

14 juillet - 26 août
9h30 - 17h50

Trois chemins,

Three Hikes in Three Countries

Lend some variation to your summer walks with the Altus guide to three family-friendly hikes around Mont Blanc. It's an opportunity to take in the massif from a new perspective...





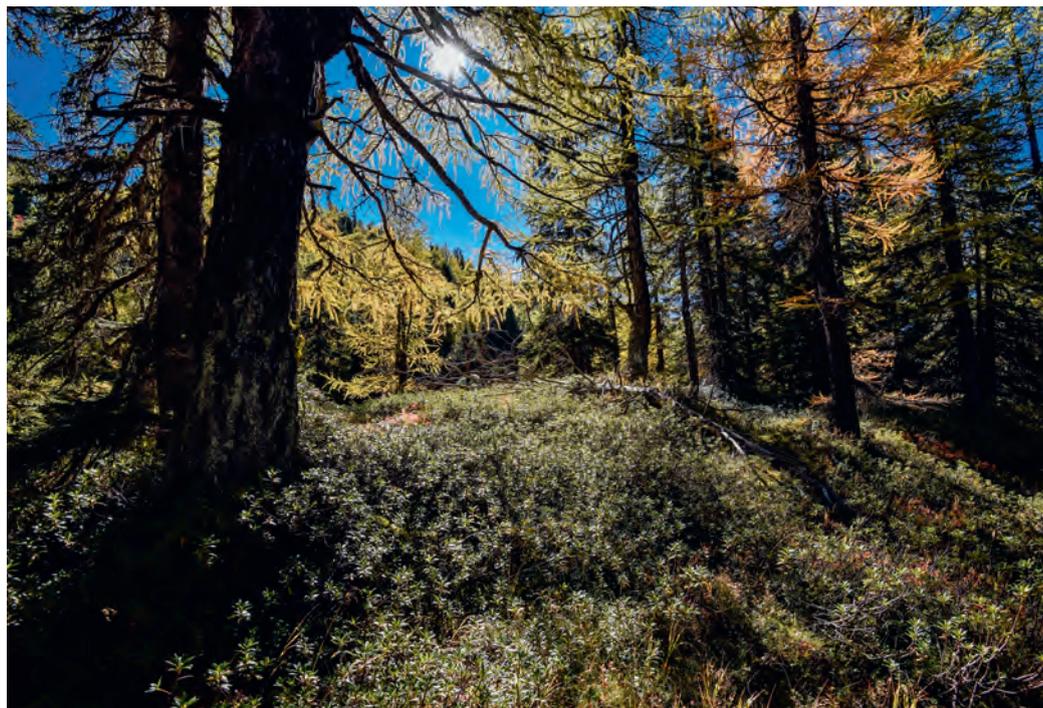
trois pays

Pour varier les plaisirs, *Altus* vous guide cet été sur des chemins accessibles, pour toute la famille, autour du mont Blanc. L'occasion de renouveler les points de vue sur le massif.

1/ LE MONT DE L'ARPILLE (VALAIS SUISSE)

Depuis Chamonix, rejoignez en voiture Vallorcine et la frontière suisse et poursuivez jusqu'au col de la Forclaz. Depuis le parking, visez un sentier qui s'élève au nord, à l'aplomb de l'hôtel-restaurant et au-dessus de la route. Progressez tout au long d'une montée soutenue de 500 mètres de dénivelée dans une forêt plus ou moins clairsemée, à l'aplomb des rochers du Sex de Meylan, où il faudra, verticalité oblige, concentrer son pied. Poursuivez jusqu'à une bifurcation et une croix, situées à quelques encablures du sommet. De là, bifurquez plein-ouest en direction d'une crête, formidable belvédère perché à 2 085 mètres, qui offre une vue à 360° sur la plaine du Rhône et Martigny, en contrebas, ainsi que sur le massif du Mont-Blanc et les crêtes du Chablais. Une table d'orientation vous permettra de « retrouver vos petits » dans ce chapelet de sommets et de pics. Pour le retour, poursuivez le chemin vers le sud-sud-ouest au cœur de plateaux recouverts de pelouse alpine parsemée de quelques genévriers et rhododendrons ainsi que de mélèzes, épicéas et pins cembro épars. Quelques tourbières émailleront votre parcours, et votre plaisir, avant de retrouver la forêt et le point de départ, bouclant la boucle.

- ▶ Horaire global : 3 h.
- ▶ Lieu de départ : 1 526 m.
- ▶ Lieu d'arrivée : 2 085 m.
- ▶ Dénivelée : 559 m.
- ▶ Niveau : tous marcheurs.
- ▶ Carte : swisstopo 1/25000^e 1324 Barberine. >>>



1 / MONT DE L'ARPILLE (THE VALAIS, SWITZERLAND)

From Chamonix, take the car to Vallorcine and the Swiss border and continue until Forclaz. From the car park, head towards the trail that goes up to the north, above the hotel-restaurant and the road. A continuous hill will take you on a 500-metre vertical climb through a forest that is more or less dense, until you get to the rocks at Sex de Meylan, where you need to watch your footing because of the steep cliff below. Keep going until a crossroads and a cross, not far from the summit. Head straight west towards a ridge, a mighty lookout spot perched at 2085 m, offering 360° views over Martigny and the Rhone valley below, as well as the Mont Blanc massif and the Chablais ridge. A viewpoint indicator will help you name the peaks around you. To go back, take the trail south-southwest through plains of grass dotted with juniper trees, rhododendrons and a few larch, fir and cembro pine trees. Stretches of peatland will brighten up the trail and perhaps catch your interest, before coming back to the forest and your departure point, completing the tour.

- ▶ Total time: 3 hrs
- ▶ Departure: 1526 m
- ▶ Arrival: 2085 m
- ▶ Vertical climb: 559 m
- ▶ Level: All hikers
- ▶ Map: swisstopo 1/25000° 1324 Barberine



2/ LE LAC DE MIAGE (VALLÉE D'AOSTE, ITALIE)

Cet itinéraire situé sur le fameux GR du tour du Mont-Blanc constitue une opportunité idéale pour se familiariser avec l'univers de la haute montagne et des glaciers, dans un décor à couper le souffle.

En voiture, franchissez le tunnel du Mont-Blanc jusqu'à Courmayeur avant de remonter sur votre gauche le val Vény, première des hautes vallées du val d'Aoste, jusqu'à la cantine de la Visaille (1 656 m), terminus de l'itinéraire autorisé aux automobilistes.

Il n'est ensuite qu'à suivre le ruban asphalté, entrecoupé dans sa première partie d'une sente qui fournit un raccourci ombragé, sous les mélèzes. Vous appréhendez, tout au long de cette route ceinte de hauts versants, les ravages des avalanches de fonte et de l'eau torrentielle de la Doire, qui érode les versants, au printemps. Il n'est d'ailleurs par rare que cet accès soit coupé en raison d'éboulements qui fournissent autant de « cicatrices » pour apprécier une géologie tourmentée, à base de plis et de fractures opposant les couvertures sédimentaires, vestiges d'anciennes mers, aux schistes ainsi qu'à quelques affleurements cristallins, qui composent le socle du massif du Mont-Blanc. Poursuivez votre itinéraire jusqu'à l'extrémité de la route goudronnée, ignorez le pont qui franchit la Doire, sur votre gauche, pour emprunter un sentier qui gravit une moraine pour déboucher au lac de Miage. Alimenté par le glacier du Miage, qui forme à son endroit une immense moraine de détritux rocheux recouvrant la glace, il vient barrer le val Vény qui forme en amont une immense étendue plate appelée le lac Combal, qui s'est comblé avec les années. Depuis ce point, vous pourrez observer à loisir le plus vaste glacier valdôtain, qui est aussi le plus grand du versant italien du massif du Mont-Blanc, fort de 10 kilomètres de long, avec en point de mire l'aiguille Noire de Peuterey. Si le cœur vous en dit – et les mollets –, vous pourrez reprendre le chemin carrossable jusqu'au refuge Elisabetta, repaire des trekkers en tous genres, voire, poursuivre jusqu'au col de la Seigne, l'une des passes remarquables du tour du Mont-Blanc. Retour par le même itinéraire.

- ▶ Horaire global : 2 h.
- ▶ Lieu de départ : 1 656 m.
- ▶ Lieu d'arrivée : 2 020 m.
- ▶ Dénivelée : 364 m.
- ▶ Niveau : tous marcheurs.
- ▶ Carte : IGN Top 25 n° 3531 ET Saint-Gervais.

Il est possible de rejoindre le point de départ de la balade en bus, depuis Courmayeur. >>>



2 / MIAGE LAKE (AOSTA VALLEY, ITALY)

This itinerary is part of the famous tour of Mont Blanc and is an ideal opportunity to get familiar with high altitude mountains and glaciers, in breath-taking surroundings. Go through the Mont-Blanc tunnel by car until Courmayeur, then go up Val Vény on your left, the first of several high altitude valleys in the Aosta Valley, until the Visaille cantine (1656m), beyond which no cars are allowed.

Then you just follow the tarmac road, with the option of a shortcut through the larch tree shade at the beginning. All along this route, surrounded by high mountains, you will notice the scars from avalanches and the torrential waters of the Doire, eroding the mountain a little more each spring. It is not unusual for this route to be cut off by rockslides, testimony of a tormented geology and a fascinating mix of different rocks. Continue to the end of the tarmac road, past the bridge that crosses the Doire on the left and take a trail through the moraine that leads straight to Miage Lake. Fed by the Miage glacier, covered by a huge layer of moraine, the lake cuts of Val Vény above with its vast, flat field called Combal Lake, landfilled over the years. From this vantage point, you will be able to admire the glacier, the largest on the Italian side of the Mont Blanc massif. It is 10 kilometres long, and also offers a magnificent view of Aiguille Noire de Peuterey. If your heart is in it – and your legs – you can continue on the gravel road up to the Elisabetta mountain refuge, a hangout for hikers of all sorts, or even continue onto Col de la Seigne, a milestone passage in the tour of Mont Blanc. Go back the same way.

- ▶ Total time: 2 hrs
 - ▶ Departure: 1656 m
 - ▶ Arrival: 2020 m
 - ▶ Vertical climb: 364 m
 - ▶ Level: All hikers
 - ▶ Map: IGN Top 25 n° 3531 ET Saint-Gervais
- You can reach the departure point by bus from Courmayeur.

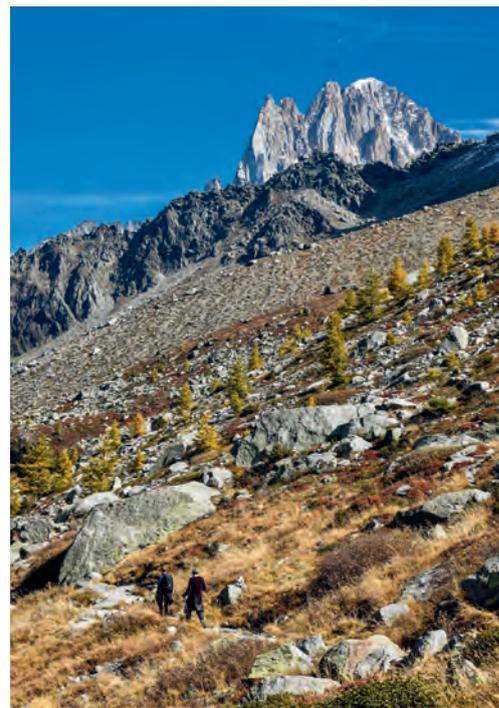


3/ LA TRAVERSÉE PLAN DE L'AIGUILLE-MONTENVERS (CHAMONIX, FRANCE)

Ce grand classique permet de tutoyer à moindres frais l'univers de la haute montagne, sous les aiguilles de Chamonix, lors d'un parcours en balcon, rendu accessible grâce à deux moyens de locomotion mythiques et durables : téléphérique et train à crémaillère.

Depuis la station, empruntez le premier tronçon de la « benne » de l'aiguille du Midi, qui s'arrête au Plan de l'Aiguille, à 2 310 mètres. Depuis ce point, si le cœur vous en dit, vous pourrez prendre le temps de rejoindre le lac Bleu, à 15 minutes, joli plan d'eau cristallin lové entre éboulis granitiques et pelouses alpines. Revenez ensuite sur vos pas, jusqu'à la gare intermédiaire, et suivez le chemin « Montenvers-mer de Glace » qui redescend temporairement en longeant les câbles du téléphérique. Bifurquez rapidement sur votre droite pour emprunter « le grand balcon Nord », un sentier dominé par les aiguilles de Blaitière et des Charmoz. Au milieu des landes à rhododendrons et au-dessus de la forêt de mélèzes et d'épicéas, le sentier se fait docile, à flanc de montagne, vous permettant d'apprécier à loisir les aiguilles de Chamonix, à l'aplomb, où évoluent parfois quelques grimpeurs de talent, et de l'autre côté, le massif des aiguilles Rouges, chaînon de gneiss étiré aux teintes oxydées. Ignorez le sentier s'engageant vers les alpages de Blaitière, à gauche et en contrebas, pour rallier un nouveau croisement (2 071 m). Depuis ce point, préférez le chemin qui s'élève sur votre droite jusqu'au Signal Forbes (2 198 m), un étrange désert d'ardoises surmonté de cairns. Ces jalons de pierre posés au bord des chemins constituent ici une sorte de mausolée sacré, à l'instar de certains sommets tibétains. Un lieu idéal pour déballer le pique-nique face à la Verte, aux Drus ainsi qu'à la muraille des Jorasses ! Il ne vous restera plus ensuite qu'à rejoindre la gare d'arrivée du Montenvers (1 913 m) et sa cohue, où le petit train rouge vous attend.

- ▶ Horaire global : 3 h.
- ▶ Lieu de départ : 2 310 m.
- ▶ Lieu d'arrivée : 1 913 m.
- ▶ Dénivelée : 150 m (530 m négatifs).
- ▶ Niveau : Marcheurs moyens.
- ▶ Carte : IGN Top 25 n° 3630 OT Chamonix. >>>



3 / TRAVERSING FROM PLAN DE L'AIGUILLE TO MONTENVERS (CHAMONIX, FRANCE)

This great classic gets you close to the top of the world and Aiguilles de Chamonix without too much effort. This trail along a ridge is accessible thanks to the cable car and the cogwheel train. In the resort, take the first part of the Aiguille du Midi cable car, which stops at Plan de l'Aiguille at 2310m. From there, you can choose to take a detour to Lac Bleu, 15 minutes away, with crystal clear waters and set between granite boulders and grassy fields. Come back to the mid station and follow the trail marked with "Montenvers – Mer de Glace" that dips slightly and follows the cable car route. You will soon turn to the right onto "Le grand balcon Nord", a trail overlooked by Aiguilles de Blaitière and Charmoz. In the midst of rhododendron fields, just above the larch and fir tree forest, the trail is gentle and goes across the mountain, giving you plenty of time to admire the Aiguilles de Chamonix just above, where you may spot some talented climbers on their way up the rock, and the Aiguilles Rouges massif just opposite, with its characteristic oxidised colour. Continue past the turnoff for the Blaitière pasture, below on the left, until you get to a new crossroads (2071m). From there, choose the trail going up on your right until Signal Forbes (2198m), a compelling slate desert filled with rock piles. These milestones built along the trails are nearly sacred, reminding us of some Tibetan mountains. It's an ideal spot for picnicking with views of La Verte, Les Drus and the Jorasses wall. Keep following the trail until you get to the Montenvers station (1913m) and take the little red train back down.

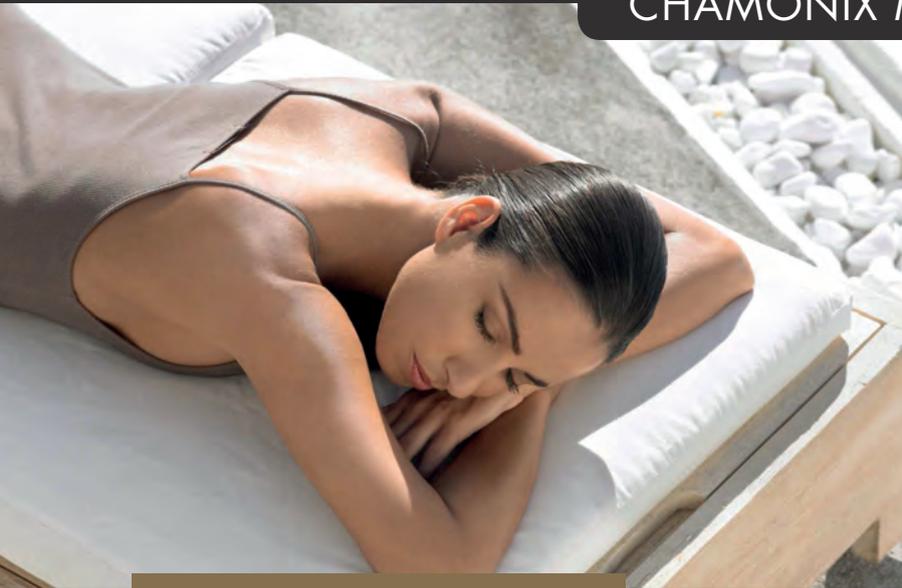
- ▶ Total time: 3 hrs
- ▶ Departure: 2310 m
- ▶ Arrival: 1913 m
- ▶ Vertical climb: 150 m (530m negative climb)
- ▶ Level: Intermediate hikers
- ▶ Map: IGN Top 25 n° 3630 OT Chamonix

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet

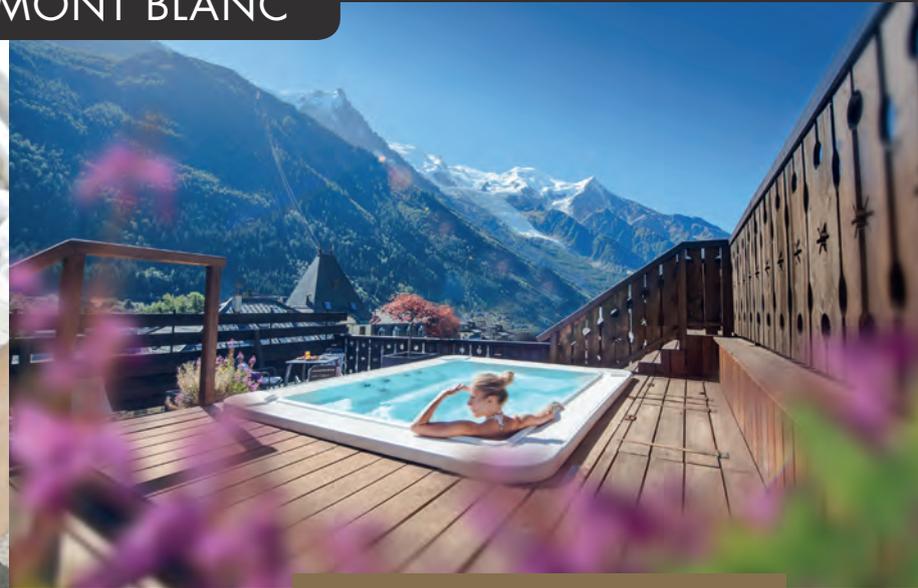
PARK HÔTEL SUISSE & SPA



CHAMONIX MONT BLANC



WWW.PAYOT.FR



WWW.CHAMONIX-PARK-HOTEL.COM

SPA SERENITY
sur la terrasse au 6^e étage,
face au Mont Blanc



PARK HÔTEL SUISSE & SPA



Formule Lunch & Spa
Massages, soins beauté
visage et corps

TÉL. : 04 50 53 07 58

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



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

Alp
TAXI
Chamonix

CHAMONIX
Prestige VIP
MONT-BLANC

Transfert privé avec chauffeur, véhicule de luxe à disposition

Private transfer with driver, luxury vehicle available

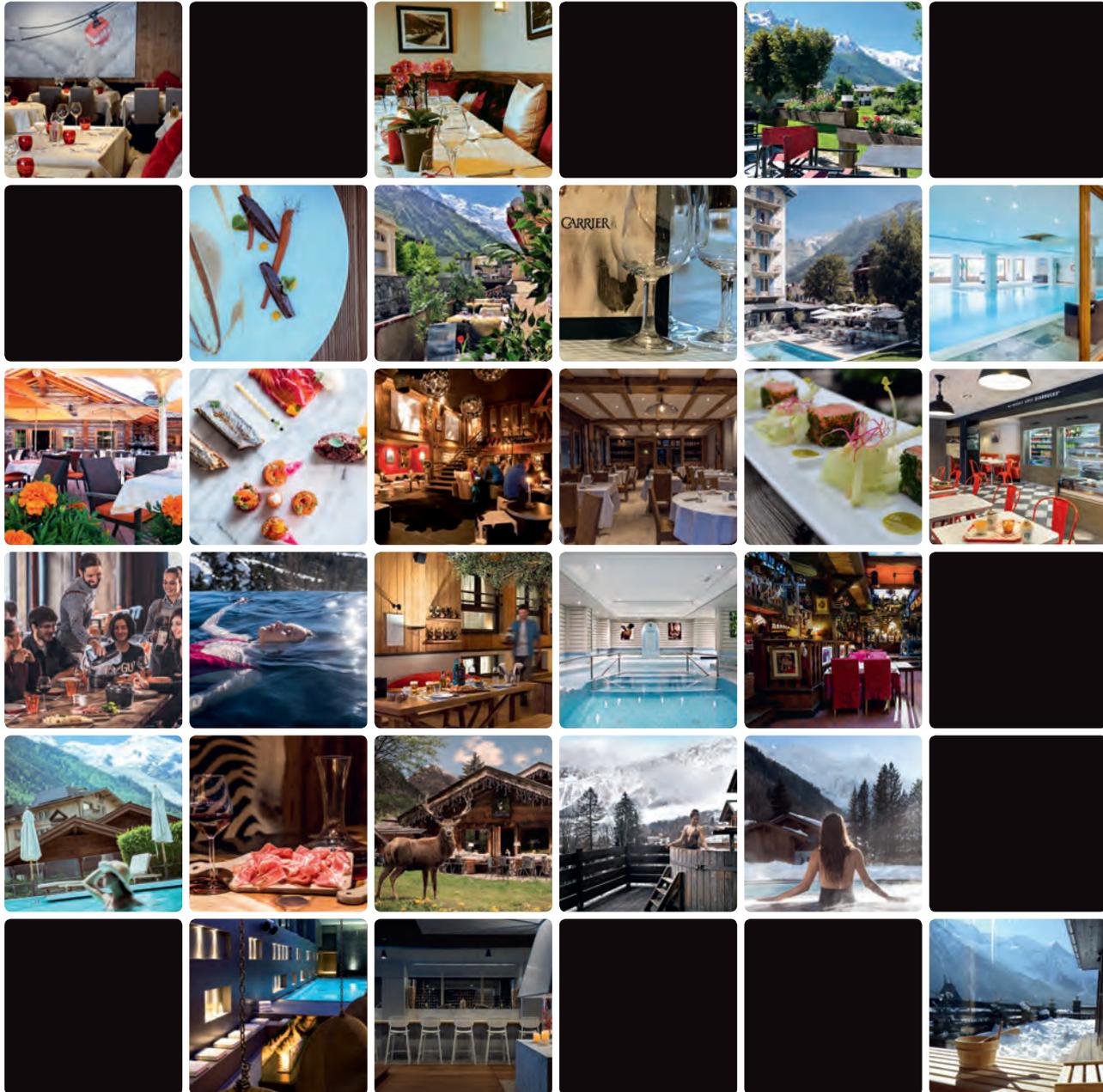


Genève - Milan - Lyon - Paris - Monaco - Cannes - Zurich

Transferts Station / Gare / Aéroports internationaux

Tél.: +33 (0)681 787 951

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



LE GUIDE DES RESTAURANTS, BARS ET SPAS D'ALTUS CHAMONIX

Altus' guide to Chamonix's restaurants, bars and spas

L'Albert 1^{er}

Hôtel Hameau Albert 1^{er},
38, route du Bouchet, Chamonix
En saison creuse, une nuit d'hôtel offerte
pour ceux qui choisissent le menu dégustation
accompagné de sa sélection de vins
www.hameaualbert.fr
Tél. : 04 50 53 05 09



Ambiance contemporaine pour le restaurant gastronomique Albert 1^{er}, deux macarons au Guide Michelin. Belle histoire de famille pour cette Maison tenue par la famille Carrier depuis 5 générations. Cette table de prestige aime mettre en avant tradition française, respect du goût et des produits de saison, et innovation. Les menus invitent à un tour d'horizon des mets les plus nobles des grandes régions gastronomiques : foie gras de canard grillé, filet de fêra du Léman, risotto à la truffe blanche d'Alba. Les produits de 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 la région. L'apéritif et le digestif peuvent se prendre au QuartzBar, dans une ambiance «live lounge music» ou dans les jardins. La garantie d'un moment de délice en toute simplicité.

Suggestions:
· Midi menu à partir de 49 €, le soir à partir de 73 €. Menu dégustation à 156 €. Plats à la carte entre 50 à et 70 €.
Formule «matinée piscine et déjeuner gourmet» à 92 € par personne.
· Lunchtime menus from 49€, evening menus from 73€. Sample menu 156€. A la carte dishes between 50 and 70€. The formula "gourmet lunch and morning by the pool" at 92€ per person.

There's a contemporary feel at the gastronomic restaurant Albert 1er, which holds two Michelin stars. Run by the Carrier family for the past five generations. Their cuisine is keeping French traditions alive, favouring flavour and seasonal produce. The menu is a grand tour of the best gastronomic regions: grilled foie gras of duck, fêra from lake Geneva, Alba white truffle risotto. A mixture of Savoie produce with Piedmont dishes, and a touch of the Mediterranean. The sommeliers can suggest some fantastic bottles from one of the best wine cellars in the region. Drinks can be enjoyed in the QuartzBar with live lounge music atmosphere, or in the gardens. A prestigious venue for a delicious moment in all simplicity.

La Télécabine



27, rue de La Tour, Chamonix
Ouvert tous les jours. Service non-stop en saison.
www.restaurant-latelecabine.fr
Tél. : 04 50 47 04 66

Une table semi-gastronomique à la carte soignée et raffinée qui met l'accent sur les poissons nobles avec son burger de homard et les viandes de cuisinier : pièces de bœuf Black Angus, volailles fermières parfumées aux morilles. Le restaurant n'oublie pas quelques spécialités de montagne : fondue, tartiflette, pierrade et propose aussi des plats d'influences asiatiques et des gourmandises maison. Le tout à savourer dans une ambiance cosy de chalet de montagne affichant avec ses télécabines des clins d'œil ouverts aux années 1970. Sur la terrasse avec vue sur le mont Blanc ou dans les espaces intimistes et feutrés de ce magnifique restaurant, vous pourrez déjeuner, dîner, profiter du service continu en saison, en tête à tête ou entre amis. À l'heure de l'apéritif, testez la petite carte des tapas (nems de poulet au curry et légumes, mini croque-monsieur à la truffe), la planche de jambon Pata Negra Bellota, au comptoir du géantissime bar ou perchés sur les tabourets des tables d'hôtes. Une belle carte des vins avec de jolies références comme un Vouvray Chambertin, vieilles vignes de chez Humbert ou un Saint-Aubin de chez Lamy Pillot.

A semi-gastronomic restaurant with a refined menu that offers fine fish with lobster burgers on one hand and good meat on the other: Black Angus beef, farm chicken with morel mushrooms. There are also a few mountain specialities like fondue, tartiflette and pierrade, and you can even try some Asian inspired dishes and homemade treats. All served in a cosy mountain chalet atmosphere with 1970s gondolas. The terrace has views of Mont-Blanc. Come here for lunch or dinner, and make the most of the non-stop service in the season. In the early evenings, try the tapas menu (curry, vegetable and chicken spring rolls, mini toasties with truffles) or a plate of Pata Negra ham to enjoy at the bar or seated around a table. The wine list has a fine selection of good wine, like Vouvray Chambertin, Vieilles Vignes by Humbert, or Saint-Aubin by Lamy Pillot.

Suggestions:
· Menu à 32,50 €
· Plat du jour 18 €
· Formule entrée + plat + dessert 27 €
· Formule entrée + plat ou plat + dessert 22 €
· Set menu 32,50 €
· Dish of the day 18€
· Starter + main + dessert 27€
· Starter + main or main + dessert 22€

Le Matafan



Restaurant de l'Hôtel Mont-Blanc,
62, allée du Majestic, Chamonix
Ouvert tous les jours 12 h-14 h/19 h-21 h 30
Tél. : 04 50 53 05 64

«Au Matafan, je propose une cuisine qui retourne à l'essentiel, à la fois fine et goûteuse, avec toujours un clin d'œil à la gastronomie locale.» Mickey Bourdillat. Sous la verrière, la table d'hôte. Dans ce site élégant et chaleureux, face au mont-Blanc, pas besoin d'esbroufe. Juste apprivoiser le sauvage, en finesse, et les produits de saison. Respecter la tradition, oui, mais l'ennui, jamais! Le chef Mickey Bourdillat ne limite pas son inspiration aux produits des plus belles vallées alpines françaises. Sa cuisine est un voyage à travers les Alpes, la Vallée d'Aoste et même le bassin Méditerranéen. Chaque plat de la carte de saison est une invitation au partage et à la convivialité. Déjeuner ou dîner au bord de la piscine, avec une vue imprenable sur les sommets, ou à toute heure de la journée pour la carte snacking, ou à l'heure de l'apéritif (en terrasse les jours de beau temps), profitez de ce lieu exceptionnel de Chamonix face au Mont-Blanc, ouvert à tous.

«At Le Matafan, I want to serve food that goes back to basics, with refined flavours that flirt with local gastronomy.» The dining room is set in a conservatory. In this elegant setting, there is no need for pretence. Just an authentic and sophisticated approach to seasonal products. Tradition is respected, but never just routine. Chef Mickey Bourdillat is drawing inspiration from all over the Alps and even around the Mediterranean. Each dish from the seasonal menu is designed to create the sense of sharing something simple. Have lunch or dinner in the dining room or in the terrace in the hotel garden, by the pool and with stunning views of the surrounding peaks. Snack menu served throughout the day, also ideal for a pre-dinner drink; come and enjoy this exceptional Chamonix venue opposite Mont Blanc, open to all.

Suggestions:
· Nouvelle carte tous les 15 jours; Produits frais et de saison; Menu midi à 24 € (mise en bouche - plat - dessert) et soir à partir de 46 € (entrée - plat - dessert)
· New menu every two weeks; Fresh, seasonal produce; Lunchtime menu 24€ (mise en bouche-main-dessert) and evening menus from 46€ (starter-main-dessert)

Le Cap-Horn



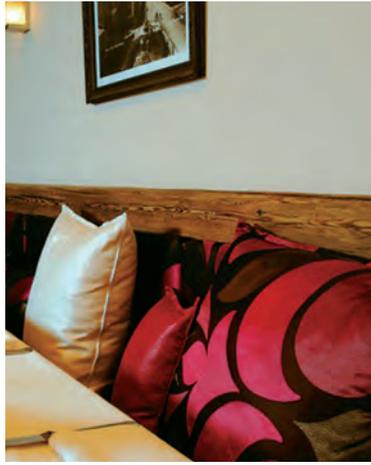
74, rue des Moulins, Chamonix
www.caphorn-chamonix.com
Tél. : 04 50 21 80 80

Au Cap-Horn, on embarque pour un voyage culinaire au bout du monde. Le chef vous fera naviguer entre mer et montagne dans un décor atypique, entre bateaux et vieux bois de chalet d'alpage. Dans ce lieu spacieux, vous dégusterez une cuisine parfois exotique faisant une large place aux poissons et sushis, aux woks et même aux spécialités de montagne. Imaginé sur plusieurs niveaux, cet établissement offre en un seul lieu des ambiances différentes : en quelques marches on se retrouve aux bar Les Caves, en grim pant sur la terrasse côté l'Arve on fait face au mont Blanc. Le Cap-Horn, au gré des envies!

Suggestions:
· 3 terrasses à (re)découvrir : une pour la tranquillité, en haut, une pour la fraîcheur, quai de l'Arve et la dernière pour l'animation, rue des moulins). Dégustation d'huîtres et autres coquillages et crustacés. Vente à emporter. Formule déjeuner 23 €, menus 32,50 € et 42 €. Vivier de homards. Viandes mûrées - dry aged. Poissons entiers. Sushis & huîtres à emporter.
· 3 terrasses to try: one quiet one at the top, one cooler by the Arve river, and a lively one Rue des Moulins. Oysters and other shellfish and seafood. Takeaway food, sushi and oysters. Lunchtime menu 23€, set menus 32.50€ and 42€. Live lobsters. Dry aged meat.

At Le Cap-Horn, you are offered a culinary journey around the world. The chef will take you from the seaside to the mountains in an unusual décor, mixing boats and aged wood from mountain chalets. The spacious restaurant has a menu with many exotic dishes, and a wide choice of fish and sushi dishes, but also woks and mountain specialities. On several floors, this venue has several different settings in one, and via a staircase you access either the bar Les Caves, or an intimate terrace facing Mont Blanc. Le Cap-Horn adapts to your mood of the moment!

Atmosphère



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

La cuisine «entièrement faite maison» du restaurant l'Atmosphère, signée par le chef maître-restaurateur Ludovic Lafont, est exclusivement réalisée à partir de produits frais et de saison. Alliant tradition gastronomique française et simplicité de la cuisine savoyarde, l'audace et le savoir-faire de ce cuisinier ont été récompensés cette année encore par le Bib Gourmand Michelin (depuis 2003). Une reconnaissance qui vient saluer une carte raffinée mettant à l'honneur les produits nobles – homard, langoustines, turbot, ris de veau... – et régionaux – féra du lac, morilles, carré d'agneau, fondues, pierres chaudes et tartiflettes originales. 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-Dumont est aussi proposé ainsi qu'une collection de Porto allant jusqu'à plus de vingt ans d'âge.

C'est au cœur de la trépidante place Balmat de Chamonix, que le restaurant Atmosphère vous accueille pour le dîner comme pour le déjeuner, dans une chaleureuse salle ou dans la véranda/terrasse surplombant l'Arve et avec vue sur le massif du Mont-Blanc. Une ambiance cosy et élégante pour une cuisine délicate et subtile.

With entirely homemade, fresh and seasonal food by professional chef Ludovic Lafont, l'Atmosphère serves a blend of French gastronomy tradition and simple mountain food. The Michelin Guide has also recognised the chef's skill and quality of the dishes with yet another Bib Gourmand (since 2003). Fine ingredients such as foie gras, lobster, langoustines and local delicacies like morel mushrooms, rack of lamb and various mountain specialities with a twist are available on the menu. 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. Situated 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. The beautiful dishes are a perfect match for the elegantly cosy setting.

Suggestions :

- Tarte fine à la tomate confite, anchois, olives de Nice et copeaux de parmesan ;
- Ravioles de langoustines au basilic et émulsion de crustacés ; Carré d'agneau rôti, ail en chemise et petit jus parfumé au thym ; Fondue savoyarde, Menu du marché (midi uniquement) 25 €
- Midi en semaine formule entrée/plat ou plat/dessert 21 €
- Menu savoyard 32,50 €
- Menu tradition 43 €
- Savoury tart with preserved tomatoes, anchovies, olives and parmesan ;
- Langoustine and basil ravioli with shellfish emulsion ; Roasted rack of lamb with roasted garlic and thyme jus ;
- Cheese fondue. Market menu (lunchtimes only) 25€.
- Weekday set menu with starter/main or main/dessert 21 €
- Savoyard menu 32,50 €
- Traditional menu 43 €

Le Castel



100, route des Tines au Praz de Chamonix
www.lecastel-chamonix.com
 Tél. : 04 50 21 12 12

Prendre un verre sur la terrasse ensoleillée? Un repas dans un cadre insolite? Une nuit dans un décor magique? Proche du centre-ville de Chamonix et situé au pied du téléphérique de la Flégère, c'est dans une ambiance surprenante que le Restaurant Hôtel Le Castel répond à tous vos désirs. Inauguré à l'été 2016, au cœur du village des Praz, le Castel n'est pas qu'un hôtel de 11 chambres à la décoration aux allures baroques. Cuisine bistronomique ou spécialités savoyardes? Le choix vous appartient! De la tartiflette aux côtelettes d'agneau à la plancha en passant par le steak de thon rouge, vous ne pourrez que trouver votre bonheur grâce au nouveau chef Quentin et à son équipe jeune et dynamique!

Suggestions :

- Formule Midi 22 €
- Menu Montagnard 25 €
- Menu Mont Blanc 39 €
- Terrasse ensoleillée face à la chaîne du Mont-Blanc
- Service continu
- Lunchtime menu – 22 €
- Mountain menu – 25 €
- Mont Blanc menu – 39 €
- Sunny terrace with views of the Mont Blanc range
- Non-stop service

Do you fancy a drink on a sunny terrace? A meal in an unusual setting? A night in magical surroundings? Near Chamonix town centre, at the foot of the Flégère cable car, the hotel restaurant Le Castel is waiting for your visit. Opened in the summer of 2016, at the heart of the village of Le Praz, Le Castel is so much more than an 11-bedroom hotel with imaginative design. Choose between bistronomy food or mountain specialities. From tartiflette to grilled lamb chops or red tuna steak, you are sure to find something to tickle your fancy among the dishes offered by chef Quentin and his young, dynamic team!

La Maison Carrier



Hôtel Hameau Albert 1^{er},
 44, route du Bouchet, Chamonix
www.hameaualbert.fr
 Tél. : 04 50 53 00 03

Aux abords du Hameau Albert 1^{er} se dresse la silhouette imposante d'une ancienne ferme, celle du restaurant La Maison Carrier dirigée par la famille Carrier-Maillet. Ce restaurant de pays dont la cuisine paysanne et montagnarde est revisitée par le chef Stéphane Gassot propose de redécouvrir les plats d'antan : boudin noir fait maison, carré d'agneau rôti dans la cheminée, farçon chamoniard, quenelles de brochet et écrevisses du Léman... Dans les salles en vieux bois, véritable hommage à l'architecture de montagne, on déguste aussi les spécialités au fromage et les desserts de nos grands-mères. Chaque jour, une viande est cuite à la rotisserie, devant le feu de l'immense cheminée de la Maison. L'été, superbe terrasse et jardin face au mont Blanc. Le maître d'hôtel saura vous dévoiler les découvertes et les grands noms de sa carte des vins. La Maison Carrier vous accueille aussi à l'heure du goûter.

Just by the Hameau Albert 1er, you can see the impressive old farmhouse where La Maison Carrier is situated, and run by the Carrier-Maillet family. At this locally-themed restaurant you can sample traditional dishes reviewed by chef Stéphane Gassot, like home-made black pudding, rack of lamb roasted in the fireplace, Chamonix farçon or crayfish from Lake Geneva. The dining room with its aged wood and impressive fireplace is built in the true mountain tradition and you can also sample cheese specialities and old-fashioned desserts. Each day, a different meat is roasted over the open fire in the massive fireplace. In the summer, superb terrace and gardens facing Mont Blanc. The maitre d' will guide you through the wine list, showing you both unknown gems and established classics. La Maison Carrier is also open for afternoon tea.

Suggestions :

- Midi, menus à partir de 26 €
- Le soir à partir de 33 €
- Lunchtime menus from 26€
- Evenings from 33€

La Cabane des Praz



Route du golf, Chamonix
www.restaurant-cabane.com
Tél. : 04 50 53 23 27



C'est l'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 nouveau chef Emmanuel Gourain, fidèle au groupe car ayant dirigé les cuisines de la Calèche pendant treize ans, propose une carte semi-gastronomique sans oublier les spécialités régionales : fondues, tartiflettes, pierrades. La Cabane s'impose aussi l'après-midi, pendant les vacances scolaires, avec une carte pour les petits creux et les apéritifs entre amis, autour du bar extérieur ou sur la terrasse ensoleillée. Déjeuner, goûter ou dîner, La Cabane vous accueille jusqu'à 23 heures, pour toutes vos envies.

Suggestions :

- Formule midi entrée/plat ou plat/dessert à 23,50 € (3 entrées et 3 plats au choix); service déjeuner tardif, assiette du golfeur idéale pour l'après-midi! Sélection de thés; Goûter, pâtisseries; menus à 32 et 42 €
- Lunchtime set menu with starter/main or main/dessert at 23,50€ (choice of three starters and three main courses); Late lunch service, and 'golfer's plate' - ideal in the afternoon!; Range of teas and pastries, afternoon tea; Set menus at 32€ and 42€

One of the most intimate restaurants in Chamonix, this log cabin with its contemporary interior design and fireplace is halfway between tradition and the latest trends. Set in a quiet location near the golf course, you can admire the views of Mont Blanc from the terrace. The kitchen is now run by chef Emmanuel Gourain, at the head of La Calèche kitchens with the same owners, for thirteen years. The restaurant offers a semi-gastronomical menu that also includes local specialities such as fondues and tartiflettes. During the school holidays, La Cabane stays open throughout the afternoon for a quick bite to eat or an early evening drink with friends, at the outside bar or on the sunny terrace. Lunch, afternoon tea or dinner; La Cabane is open until 11pm to suit your needs.

Les Caves



74, rue des Moulins, Chamonix
Ouvert de 17 h à 2 h du matin
Tél. : 04 50 21 80 80



En quelques années, Les Caves se sont imposées comme LE lieu des soirées chamoniardes. Dès 17 heures, on s'installe sur les fauteuils club recouverts de peaux de mouton et on se laisse tranquillement porter jusqu'à l'heure de l'apéro que l'on égayé par quelques tapas, ou plateaux de sushis et de fruits de mer. On choisit, ou non, de monter quelques marches pour s'attabler plus copieusement au Cap Horn, puis de redescendre aux Caves pour savourer un dernier verre de vin sélectionné par le sommelier de la maison. Peu à peu, l'ambiance se réchauffe, portée par la playlist du DJ. On débouche une bouteille de champagne et l'on danse ici jusqu'à 2 heures du matin. Un lieu décalé pour débiter ou terminer votre soirée.

Suggestions :

- Large éventail de verres aux vins sélectionnés avec soin; belle de carte de champagne; cocktails; tapas, plateaux de sushis et fruits de mer
- Wide selection of wine by the glass; good champagne menu; cocktails, tapas and sushi or seafood platters

In only a few years, Les Caves has become THE place to spend Chamonix evenings. From 5pm onwards, you can settle into a sheep skin covered armchair and linger for pre-dinner drinks. Tapas, sushi and seafood platters will complement a glass of wine selected by the sommelier. You can choose to go upstairs to Cap Horn for a more hearty meal, and then come back down again. The DJ's playlist creates a lively atmosphere, so why not open a bottle of champagne and dance until 2am. Ideal for both starting and ending an evening out in style. Open from 6pm-2am.

Le Rosebud



Route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix
www.jeudepaumechamonix
Tél. : 04 50 54 03 76

Le Rosebud, cher à Citizen Kane l'aurait été à son réalisateur Orson Welles. Au Lavancher, le restaurant de l'hôtel le Jeu de Paume avec aux commandes le chef Eric de Ganck, amoureux des plantes et des montagnes, a su donner vie à des assiettes justes et pleines de saveurs. Une cuisine contemporaine déclinée en trois thèmes : les saveurs du monde, les classiques revisités et les plats régionaux. Avec cet été à la carte : le filet de fêra comme un rollmops, estragon et pomme verte, le dos d'agneau en croûte aromatique découpé à la table et l'association de l'avocat et de la framboise. Un moment de détente dans un lieu magique, loin de la foule et de l'agitation, avec une cave qui réserve quelques belles surprises et un service de qualité. Réservations fortement recommandées.

Suggestions :

- Menus à 39 €, 49 € et 62 €.
- Set menus at 39€, 49€ and 59€

Set in the village of Lavancher, the Rosebud is the restaurant at Hotel le Jeu de Paume. 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. This summer on the menu: fêra from local lakes in tarragon rollmops style and green apple, saddle of lamb in an aromatic crust carved at the table and for dessert a blend of raspberry and avocado. Relax in this unique place away from the crowds, and enjoy the wine menu that includes some real gems. Advance booking strongly recommended.

Le Life Space

RESTAURANT
DU REFUGE DES AIGLONS



270, avenue de Courmayeur, Chamonix
www.aiglons.com
Tél. : 04 50 55 90 93

La table du Refuge des Aiglons c'est d'abord une cuisine généreuse, gourmande et authentique où la notion de «beau et bon» reprend toute sa valeur. C'est aussi une identité culinaire sincère, une signature artisanale qui privilégie des produits frais et de saisons pour en tirer toutes ses saveurs. Mais c'est également un «espace de vie» unique comme celui d'un refuge qui combine quelques alcôves cosy et feutrées, de grandes tables et assises hautes, un espace-bar chaleureux et animé, une zone de liberté pour les enfants. Un lieu alliant un mobilier traditionnel et branché où il fait tout simplement bon de se restaurer et partager des tapas, des planchettes (de fromages du pays et crackers bio), des spécialités savoyardes, des petits plats de, des salades d'été (salade de tomate et burrata avec son toast de tapenade noire et tomates confites) et découvrir une belle carte de vins. Quant au bar du Refuge, outre une offre cocktails déjà bien étoffée, il propose un bar à Gin Tonic avec pas moins d'une vingtaine de références à savourer sur la terrasse.

Suggestions :

- Menus 26 € (entrée + plat ou plat + dessert); Saumon gravelax ou en rillette; Bruschetta au jambon cru, tomates confites et parmesan
- Set menus at 26€ (starter + main or main + dessert); Gravlax or rilette salmon; Bruschetta with cured ham, preserved tomatoes and parmesan

The restaurant at the Aiglons Refuge is above all about generous, delicious and authentic food. It also has its own culinary identity, with fresh and seasonal products. On top of that, it is also a "life space" set up like a mountain shelter, with cosy alcoves and big tables, a friendly and lively bar area as well as a play area for kids. The décor is a blend of traditional furniture and trendy details and the place is ideal for enjoying a meal, sharing a plate of tapas, bar snacks, or trying some local specialities, traditional French dishes or summer salads, like the tomato and burrata salad with olive paste and preserved tomato toast. There is also a great wine list. The bar has a large selection of cocktails available, including a Gin and Tonic menu of no less than twenty different kinds, perfect for a drink on the terrace.

Le Comptoir Nordique

151 avenue de l'Aiguille du Midi, Chamonix
www.lecomptoirnordique.fr
 Tél. : 04 50 53 57 64



©Yvan Chevojon

Unique à Chamonix, le restaurant gastronomique scandinave de l'hôtel Morgane propose, dans un décor épuré et apaisant, une cuisine saine et naturelle aux bienfaits reconnus. Une expérience gourmande et raffinée en terres nordiques où saumon, truite, haddock et autres poissons fumés de haute qualité sont sublimés par le chef tout comme les plats traditionnels salés et sucrés : magret de canard aux fruits rouges et sirop d'érable, Spaetzle à la châtaigne. Pour accompagner ce voyage entre fjords de Norvège et mer du Nord une eau minérale Voss, une bière Sköll, un godet de vodka Absolut et quelques cuillères de caviar ! Une cuisine légère, naturellement colorée, goûteuse et savoureuse qui se décline dans l'Épicerie fine de l'établissement pour que tarama et poissons fumés se dégustent aussi chez soi.

- Suggestions :
- Menu en 2 plats de spécialités nordiques 21 €
 - Midi en trois plats 32 €
 - Découverte en trois plats 49 €
 - Set menu with 2 Nordic specialities 21€
 - Lunchtime with three dishes 32€
 - Three-dish discovery menu 49€

The only Scandinavian gourmet restaurant in town, located at the Hotel Morgane, offers pure and simple design, as well as healthy and natural food. Take a journey through the refined flavours of the far north, with a range of smoked fish like salmon, trout and haddock, as well as some traditional sweet and savoury dishes: duck's breast with forest fruit and maple syrup or Spaetzle with chestnuts. For this culinary adventure across Norwegian fjords and the North Sea, try a Voss mineral water, a Sköll beer, a shot of Absolut vodka and a couple of spoonfuls of caviar! Scandinavian food is light, colourful and tasty, and you can shop your favourite products in the restaurant deli to bring some of that Nordic light back home with you.

La Sauvageonne

1, route du Bouchet, Servoz
reservation@restaurant-sauvageonne.fr
 Tél. : 04 50 53 69 03



En reprenant La Sauvageonne à Servoz, Valéry Allard sommelier aguerri dans les caves des établissements étoilés, avait une seule idée : démocratiser la gastronomie. Rejoint par le maître d'hôtel Thomas Lohmann et la chef Alycée Zanol, ils rendent accessible le « bien manger » et proposent une cuisine soignée, réalisée à partir de produits frais et de saison. En privilégiant les accords mets/vins, en revisitant les recettes locales et en offrant un service de qualité, mais décontracté, ils s'ouvrent aux familles (coin pour les enfants), aux hommes d'affaires comme aux ouvriers. L'adresse privilégie l'épicurisme sans chichi. La recette du succès : un esprit chic, mais simple, une cuisine inventive et sincère, une carte qui change tous les mois, des prix raisonnables. La Sauvageonne c'est aussi des cours d'œnologie, de la vente de vins à emporter et une terrasse ensoleillée.

- Suggestions :
- Menu de midi à 19 €, buffet d'entrées, plat et desserts à la carte ; le soir, menus à 29 et 39 € ; carte de vins de sommelier
 - Lunchtime menu 19 € Starter buffet, main courses and desserts à la carte ; Evening menus at 29€ and 39€ ; Sommelier wine list

When he took over La Sauvageonne in Servoz, Valéry Allard, an experienced star sommelier, had one single goal: more gastronomy for the people. Joined in his venture by maître d' Thomas Lohmann and chef Alycée Zanol, they make "good food" available to a wider public. Through their carefully prepared food, made with fresh and seasonal ingredients, spot-on wine suggestions, reviewed local dishes, excellent and yet relaxed service, but also welcoming both families (kid's corner), businessmen and workers, they reached their target. Their straight-forward attitude to good food is popular, and so is the restaurant. Elegant, yet simple, with innovating but wholesome food and a menu that changes monthly with reasonable prices. La Sauvageonne also offers wine-tasting courses and take-away wine.

L'Épicerie du Midi



50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix
 Wifi en libre accès gratuit.
 Ouvert tous les jours de 7 h à 16 h 30
epiceriedumidi@heliopic.com
 Tél. : 04 58 10 02 17



- Suggestions :
- Nouveau cet été, le bar à salade : varier tous les jours les plaisirs au gré des envies (base + toppings)
 - New this summer is the salad bar, where you create your own salad by choosing a base and the toppings you fancy for the day

Située à côté de l'hôtel l'Héliopic Sweet & Spa 4 étoiles Chamonix Mont-Blanc, l'Épicerie du Midi propose, à toute heure de la journée, une restauration rapide de qualité ainsi qu'une mini-boutique. Breakfast, lunch et boissons s'emportent ou se savourent sur place face à l'Aiguille du Midi. Les amateurs de « prêt-à-déguster » apprécieront les produits naturels et les recettes du jour composées d'ingrédients de saison. Croque-monsieur, cookies, muffins, salades, sandwiches, burgers inventifs et généreux, jus de fruits naturels, soupes du jour, la carte est équilibrée et le dépaysement compris. Dans un lieu design et chaleureux au mobilier contemporain, on se laisse tenter par un café Starbucks ou une glace Ben&Jerry's. Une cafétéria néo-rétro qui pourrait devenir l'adresse pratique et incontournable du centre de Chamonix. Au mini-market de l'Épicerie, on trouve des produits artisanaux (confitures, bonbons...) et tous les accessoires et articles indispensables à la montagne : thermos, piles, stick à lèvres...

Next to the 4-star hotel Heliopic Sweet & Spa, L'Épicerie offers quality fast food throughout the day, as well as a mini-market. Breakfast and lunch can be taken away or eaten on site, opposite Aiguille du Midi. Seasonal products and natural ingredients are turned into toasties, cookies, muffins, salads, delicious burgers and sandwiches, fresh juice and fresh soups. With a welcoming and quirky décor, stop here for a Starbucks coffee or a Ben & Jerry's ice cream right in the centre of Chamonix. At the minimarket, you'll find jams and sweets from small scale producers as well as a range of useful accessories and equipment for the mountains such as thermos flasks, batteries, lip balm...

L'Akashon

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix
 Ouvert tous les jours de 19 h à 22 h.
 Tél. : 04 50 54 55 56



- Suggestions :
- Saumon frais en Gravelax, betterave et pomme, crème citronnée et tuile à l'encre de seiche ; Reblochon de Savoie en croûte de feuilletage, pommes de terre grenailles cuites au foin, charcuterie de Pays et mesclun. (Minimum deux personnes) ; Risotto d'orge perlé au vieux parmesan, aigre-doux de légumes de saison et herbes potagères ; Pomme verte soufflée, émulsion caramel, spéculos et gel de pommes vertes
 - Fresh salmon gravlax with beetroot and apple, lemon cream and squid ink biscuit; Reblochon cheese in a leafy crust, potatoes cooked in hay, local cold-cut meat and baby salad leaves (Minimum 2 people); Barley risotto with mature parmesan, sweet and sour vegetables and kitchen garden herbs; Green apple soufflé with caramel emulsion, speculoos and green apple jelly

Inauguré cet hiver, le restaurant de l'Hôtel l'Héliopic****Sweet & Spa a été rénové dans un style design inspiré du passé industriel de la région. Nouveau nom, nouvelle ambiance, L'Akashon (« par surprise » en savoyard), est une invitation à se laisser déconcerter lors d'un voyage des sens. En cuisine, le créatif chef Julien Binet, formé sur le piano du restaurant doublement étoilé de l'Albert 1^{er} et du Café de l'Arve, propose une cuisine de passion, de produits locaux et de saison, des recettes aux saveurs de montagne. L'objectif : faire vivre à chaque convive un moment hors du temps. Une escale gourmande et généreuse, au pied de l'Aiguille du Midi, qu'il convient de ne pas omettre.

*The Hotel Héliopic **** Sweet & Spa opened their new restaurant last winter, with interior design inspired by the region's industrial background. A new name and a new concept for L'Akashon (= 'by surprise' in local dialect), ready to take you by surprise and let you try something new. The creative chef Julien Binet was trained at 2 Michelin star Albert 1er and Café de l'Arve. His food is created with love, local and seasonal produce and mountain flavours. His goal is to let each guest have a timeless experience and a gourmet break at the foot of Aiguille du Midi. Don't miss out!*

RockyPop Restaurant

1476, avenue des Alpagnes, Les Houches
Ouvert tous les jours de 18 h à 22 h 30
www.rockypop-chamonix.com
Tél. : 04 85 30 00 00



Suggestions :
· Le filet de canette des Dombes accompagné d'une variation de carottes et sa sauce à l'orange et fève de Tonka ; Le burger « Tout schuss » (steak, fromage à raclette fumé, galette de pomme de terre, roquette) ; La pizza RockyPop (crème de cèpes, mozzarella, roquette, bresaola et huile de truffe)
· Fillet of young duck from Les Dombes with a variation of carrots and an orange and Tonka bean sauce ; « Tout schuss » burger (beef burger, smoked raclette cheese, potato patties, bacon and rocket salad) ; The RockyPop pizza (porcini cream, mozzarella, rocket, bresaola and truffle oil)

L'adresse la plus branchée de la vallée de Chamonix surprend avec son concept ludique, sa décoration pop et son esprit décontracté qui règne de l'hôtel aux espaces restauration. Convivialité est le maître mot de ce lieu qui propose deux univers culinaires. Au Réfectoire, trois foodtrucks attirent les gourmands avec une cuisine roborative faite maison : burgers gourmands, pizzas, spécialités savoyardes et classiques de la gastronomie française. Dans ce Réfectoire de l'enfance, on se retrouve en toute simplicité autour de grandes tables en chêne. À moins que l'on préfère s'installer à la Banquise : un espace plus calme, inspiré des restaurants japonais, parfait pour un tête-à-tête devant un panorama montagnard. Quant au bar, il réunit tous les ingrédients du bonheur autour d'une carte de cocktails et au son d'un concert live.

RockyPop is one of the hottest venues in Chamonix and offers a surprising mix of playful pop décor and relaxed ambience, to be enjoyed throughout the hotel restaurants. A friendly atmosphere in both eating areas. At the 'Refectoire', choose between three foodtrucks with generous, homemade comfort food: fancy burgers, mountain specialities and traditional French dishes. Get seated around one of the large oak tables next to your fellow guests. For those who prefer something more intimate, the Banquise was inspired by Japanese restaurants and is ideal for romantic dinners with mountain views. The bar serves large quantities of happiness with their cocktail menu and live music. Open daily from 6pm – 10h30.

La Calèche



18, rue du Dr Paccard, Chamonix
Service continu de 12 h à 23 h en saison.
www.restaurant-caleche.com
Tél. : 04 50 55 94 68



Suggestions :
· Cuisine traditionnelle et gourmande de pays
· Formule déjeuner à 22 €
· Menu à 29,50 € et 38,50 €
· Carte des vins de 200 références
· Seasonal and traditional local food
· Lunch menu 22€
· Set menu at 29.50€ or 38.50€
· Good wine list with 200 entries

Au cœur de Chamonix, lieu authentique de la restauration savoyarde depuis sa création en 1946 par Pépé Luc, la Calèche continue d'emmener ses visiteurs comme dans une machine à remonter le temps vers de superbes salles où sont exposés des multiples objets chamoniards sortis des greniers de nos grands-mères. Plus qu'un restaurant, La Calèche est un véritable musée du temps jadis. Des escaliers ornés de cuivres, un poêle ancestral, de vieux skis du siècle dernier et une pièce unique : ce bobsleigh vestige des Jeux olympiques d'hiver de 1924 ! Les murs affichent les vieilles images de montagnes et l'histoire de la compagnie des guides. Le ton est donné : authenticité, convivialité et émerveillement garantis pour s'y sentir, le temps d'un repas, comme chez soi. Fondues, raclettes, tartiflette et pierrade sont forcément à l'honneur ainsi qu'une cuisine aux saveurs estivales.

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. Stepping into the gorgeous dining rooms is like entering a time machine: 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. The food is very logically focused on fondues, raclettes, tartiflette and pierrade, but there is also a range of summer dishes.

Le Comptoir

97, rue Joseph Vallot, Chamonix
Tél. : 04 50 53 44 98

Cave Vin sur Vin, 112, rue Vallot, Chamonix
Ouvert tous les jours de 10 à 22 heures
vinsurvin-chamonix.com
Tél. : 04 50 53 79 51



Suggestions :
· Carte de vin exceptionnelle
· Viandes maturées
· Plats traiteur à emporter
· Exceptional wines
· Aged meat
· Take-away dishes

En quelques années, la superbe cave Vin sur Vin de la rue Joseph Vallot a su trouver une fidèle clientèle curieuse de découvrir les nouveautés parmi ses 1 500 références. Un succès qui a conduit David Gaultier et son équipe à ouvrir, sur le trottoir d'en face, le bar à vins Le Comptoir. Si le vin se bonifie, la viande se mature, et le fromage s'affine. Fort de cette maxime, Le Comptoir propose un choix exceptionnel de crus, à la bouteille ou au verre. Ce bar à vins également traiteur offre de déguster sur place ou chez soi un large choix de grignotage : caviar Petrossian, homard grillé, planche de poissons fumés, charcuterie locale ou ibérique, farçon de Chamonix et surtout le must de la viande maturée cuisinée au feu de bois : Salers, Aubrac, Abondance, Galice, Galloway. Un établissement de sommeliers et de gourmets.

Over the last few years, the wine merchant Vin sur Vin in rue Joseph Vallot has created a loyal client base, keen to try something new among the 1500 different wines. A success that inspired David Gaultier and his team to open the wine bar 'Le Comptoir' just opposite. Wine improves, meat ages and cheese matures. Le Comptoir offers an exceptional selection of wines, by the bottle or by the glass. They also offer a catering service, with nibbles and luxury treats to enjoy at the bar or to take away: Petrossian caviar, grilled lobster, smoked fish, local or Iberian cold cut meats, Chamonix farçon and aged meat grilled over an open fire. A venue run by wine and gourmet experts. Open daily from 10am – 10 h

Le Café Comptoir

DES CHALETS DU PLANE

Le Plan Envers, Vallorcine
Ouvert tous les jours. Réservations recommandées
www.lecafecomptoir.com
Tél. : 04 50 18 72 43



Suggestions :
· Croustillant de reblochon et morilles, viandes maturées selon arrivage et ses légumes croquants, poissons du lac.
· A midi, la cuisine du jour maison, entrée, plat et dessert à 20 € - Midi et soir : carte entre 16 et 30 €. À toute heure, pâtisseries et desserts maison. Menus spéciaux fêtes et groupes.
· Reblochon cheese and morel mushroom parcel, butcher's selection of aged meat with crunchy vegetables, fish from the lakeside.
· At lunchtime, homemade menu of the day with starter, main and dessert for 20 euros. Lunch and evening: à la carte dishes from 16 to 30 euros. Homemade sweets and pastries throughout the day. Special menus for parties and groups.

Un bistrot chic,
Une cuisine maison,
Des produits frais de saison,
Des spécialités revisitées,
Une terrasse ensoleillée,
Des expositions, des concerts
Des veillées culturelles,
Un dîner aux chandelles,
UN LIEU, UNE ÂME...

À « chic » bistrot,
Homemade food,
Fresh and seasonal products,
Old classics revisited,
A sunny terrace,
Exhibitions and concerts,
Cultural evenings,
A candle-lit dinner,
A venue with soul...

Open daily. Advance booking recommended.

Le Spa du Mont-Blanc

AGRÉÉ CINQ MONDES

Résidence
& Spa Vallorcine Mont-Blanc****
Ouverture: 10 h à 13 h, 15 h 30 à 20 h.
Dès 7 ans.
www.chamonix-vacances.com
Tél.: 04 50 54 75 63



Parfaitement intégré au cadre de la résidence, le spa s'inspire de la nature... Chacune de ses trois salles de soins offre une ambiance paisible et sereine, propice à la relaxation. Et pour parfaire vos soins de beauté et de bien-être, piscine intérieure chauffée, saunas, douche sensorielle et salon de repos sont à votre disposition.

Spa du Mont-Blanc, certified Cinq Mondes. Blending seamlessly into the surroundings of the residence, this spa is inspired by nature... All three treatment rooms offer a calm and soothing atmosphere, perfect for relaxing. To add to your well-being, there is also a heated, indoor pool, saunas, a sensorial shower and relaxation lounge for your use.

Open from 10am-1pm, 3.30pm-8pm. From 7 years old.

Suggestions :

- Massage délassant des jambes, 20 min, 45 €
- Mon 1^{er} Spa (7 - 12 ans), dès 25 €
- Refreshing leg massage, 20 min, 45 €
- My 1st spa (age 7-12), from 25€

Le Bachal



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

Envie d'une pause luxueuse? Le Hameau Albert 1^{er}, hôtel 5 étoiles et Relais et Châteaux, vous ouvre son spa de 300 m², Le Bachal, pour une plongée bienfaitrice et apaisante. Sous la charpente en vieux bois, la piscine chauffée intérieure/extérieure invite, en quelques brasses face au mont Blanc, à une totale relaxation. Dans le jacuzzi à côté du feu de bois, ou sur les bains de soleil en terrasse, un cocktail à la main, observant les sommets avoisinants, la détente est à son comble. Reste à rejoindre l'équipe d'esthéticiennes pour un soin personnalisé (ligne de cosmétiques Anne Sémonin) avant de goûter aux vapeurs du hammam ou du sauna. La salle de sport et le petit mur d'escalade complètent cet éden dédié au corps et à l'esprit. Le vrai luxe se niche à cinq minutes à pied du centre-ville de Chamonix.

If you think you have deserved a luxury treat, 5 star hotel Relais et Châteaux, Le Hameau Albert 1er, has a wonderful, 300m² spa. Le Bachal has a soothing atmosphere with beams in aged wood, and the indoor/outdoor heated pool is perfect for total relaxation. Enjoy a cocktail in the Jacuzzi by the open fireplace, or on a sunbed on the terrace, and contemplate the surrounding peaks. Complete your visit by a treatment with one of the beauty therapists before letting off the last steam in the hammam or the sauna. A gym and a small climbing wall add a sporty touch for a full body treat. True luxury a five-minute walk from the centre of Chamonix.

Suggestions :

- Massages détentes sur mesure aux huiles essentielles; massages sportifs; gamme de soins et produits spécifiquement pour homme; formule « Matinée piscine et déjeuner gourmet » à 82 € par personne
- Personalised, relaxing massages with essential oils; Sports massage; A specific men's range of beauty products and treatments; 'Pool morning and gourmet lunch' package at 82€ per person

Spa Serenity

PARK HÔTEL SUISSE

★★★★



75, allée du Majestic, Chamonix
Ouvert tous les jours de 14 h à 20 h. Ouvert à la clientèle extérieure, sous réserve de disponibilité.
Tél.: 04 50 53 07 58

Vivez un moment hors du temps pour le plaisir des sens, dans un espace dédié à votre bien-être. Une bulle de calme et de douceur dans une ambiance feutrée et intime. Vous succomberez aux délices de ce lieu unique perché au dernier étage de l'hôtel où vous pourrez vous relaxer au jacuzzi ou dans la piscine extérieure chauffée. Testez aussi le hammam, et les saunas vitrés avec une vue sur les sommets. Et pour finir en beauté, laissez-vous aller dans un écran de douceur entre les mains de nos professionnelles avec des soins pour toutes vos envies.

Put time on hold and enjoy a moment of peace in this spa designed for your well-being. A gentle and quiet bubble with an intimate and cosy feel. The unique location on the top floor of the hotel, and pure delights of the place will win you over. Relax in the Jacuzzi or the heated, outdoor pool. Try the steam room or the sauna with picture windows overlooking the surrounding peaks. Finish off beautifully with one of the many treatments on offer. Open daily from 10.30am to 8pm. Open to non-residents.

Suggestions :

- Rituel des îles : un gommage au sel et mandarine suivi d'un massage balinais.
- Massage suédois : un soin personnalisé pour un réveil musculaire en profondeur.
- Pour un soin acheté de 45 min ou plus, l'accès à l'espace Spa est offert.
- Exclusivité à Chamonix : soins visage prodigués avec les produits de la ligne cosmétique Payot.
- Island ritual: a salt and mandarin scrub followed by a Balinese massage.
- Swedish massage: a personalised treatment for deep muscle relief.
- For all treatments of at least 45 minutes, access to the spa area is included.
- Exclusive in Chamonix: facial treatments with products from Payot cosmetics.

Hôtel Héliopic

★★★★

SPA NUXE



50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix.
L'accès au Spa est possible à la clientèle de l'extérieur sur réservation d'un soin Nuxe (d'une durée minimum de 45 min)
www.heliopic-hotel-spa.com
Tél.: 04 50 54 55 56



Prenez soin de votre esprit et ressourcez votre corps au Spa NUXE de l'hôtel 4 étoiles l'Héliopic, face à l'Aiguille du Midi. Grands miroirs et murs de lauze, le décor est épuré et les matières sont brutes. D'un côté, la piscine intérieure chauffée et son bain bouillonnant. De l'autre, les fauteuils suspendus de la tisanderie où se lover comme dans sa bulle et cocooner auprès de la cheminée avec un thé parfumé. Sauna, hammam, tepidarium, grotte de glace et bain froid, profitez des nombreux équipements pour un parcours sensoriel inédit. Coin make-up, sèche-cheveux, vestiaire... pour une relaxation dans les meilleures conditions. Pour un plaisir absolu et une expérience beauté incomparable, initiez-vous au Spa NUXE. Visage ou corps, detox ou jeunesse, NUXE Massages® doux ou intenses... profitez d'un savoir-faire d'exception prodigué par des mains expertes et attentives.

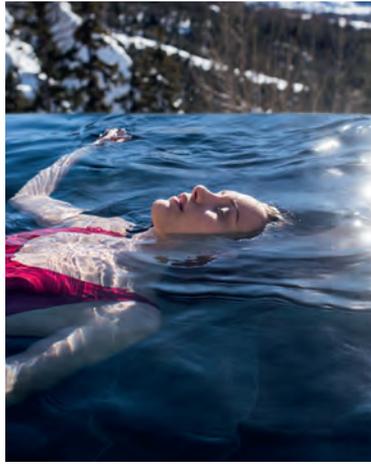
Nurture your inner spirit and restore your body in the Nuxe spa at the 4-star Héliopic hotel, opposite Aiguille du Midi. The interior design is minimalist with slate walls and large mirrors. On one side, you'll find the 29° swimming pool and bubble bath. On the other; the tea room with its hanging seats, ideal for curling up by the open fire with a herbal tea. Sauna, hammam, tepidarium, ice cave and cold baths all set out for a sensorial journey out of the ordinary. Make-up corner, hairdryers, dressing rooms make relaxing easy. Treat yourself to a fantastic beauty experience with NUXE spa. Face or body, detox or youth restoring, gentle or intense NUXE Massages®... exceptional techniques by experienced and caring therapists. Open to non-residents for bookings including a Nuxe treatment of minimum 45 min.

Suggestions :

- Le NUXE Massage® l'Héliopic: pierres chaudes (50 °C) de basalte et pierres froides (8 °C) de marbre se relaient habilement sur le corps et redonnent tonus, énergie et vitalité au corps. 1 h 30 - 145 €
- NUXE Massage® Héliopic: warm basalt stones (50 °C) and cold marble (8°C) are alternated onto the body for an energising, toning and vitalising effect. 1,5 hrs - 145€

QC Terme

CHAMONIX MONT-BLANC



Promenade du Fori 480, Chamonix Mont-Blanc
www.qctermechamonix.com

Le groupe italien QC Terme inaugure cet été son premier centre de bien-être en France, à Chamonix. Les centres QC Terme se distinguent par l'élégance de leur architecture qui abrite les dernières technologies en proposant des parcours multisensoriels pour se revivifier et retrouver l'équilibre entre corps et esprit. Une véritable invitation au raffinement qui débute dès la façade du centre, puis en parcourant les trois niveaux au design sobre et contemporain où tout a été conçu pour la détente et la stimulation des énergies positives. 3000 m² proposent plus de 30 espaces bien-être, dont une piscine à débordement. Le parcours bien-être comprend : bio-saunas, bains de vapeur, solariums, bains à remous, chromothérapie, cures kneipp, pédiluves, salles de détente, douches de Vichy, hammams, bains japonais, jets hydromassants, chambres de sel et olfactives.

Suggestions :

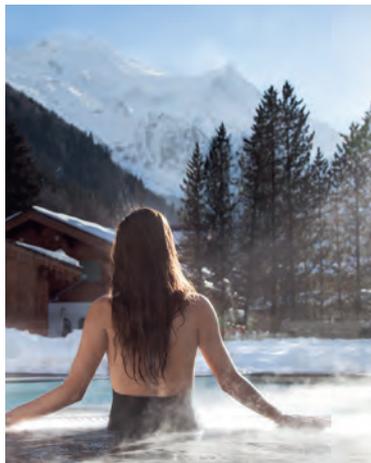
- Large éventail de massages Tailor made, destinés à répondre aux besoins propres à chacun
- Rendez-vous gastronomiques, Wellness Lunch et Apéritive
- Wide range of tailor-made massage treatments, designed to adapt to each individual's needs.
- Gastronomic events, Wellness Lunch and Apéritive

The Italian group QC Terme is opening its first French spa centre in Chamonix this summer. Their establishments all have trademark, elegant architecture and the latest spa features with multi-sensorial circuits that help revitalise and restore the balance between body and mind. Built on three floors and in a contemporary design, everything is designed to make you feel relaxed and create positive vibes. A total of 3000 m² and 30 different features, including an infinity pool. The spa area includes bio-saunas, steam baths, sun beds, bubble baths, chromotherapy, Japanese baths, a relaxation lounge and much more.

Deep Nature Spa

HÔTEL LES AIGLONS

★★★★



270, avenue de Courmayeur,
74400 Chamonix Mont-Blanc
Ouvert à tous en accès spa.
Tél. : 04 50 55 96 37

Pour un séjour détente à Chamonix, découvrez Le Spa Deep Nature du Refuge des Aiglons. Récemment rénové, le spa dévoile une atmosphère cosy et chaleureuse, avec son jacuzzi et sa piscine extérieure chauffée face au mont Blanc, ses 2 chalets hammam et sauna, son espace intérieur hammam, pédiluves, douche sensorielle. Côté soin, l'espace relaxation et les 5 cabines de soin, dont deux doubles, invitent au bien-être. Le lieu idéal pour un vrai lâcher-prise.

To make your stay in Chamonix even more relaxing, head for the Deep Nature Spa at Refuge des Aiglons.

Recently renovated, the atmosphere is cosy and welcoming, with an outdoor Jacuzzi and heated pool facing Mont Blanc, the two sauna and hammam chalets, and the indoor hammam, foot baths and sensorial shower. Enjoy the relaxation room or book a treatment in one of the five rooms (two for couples) for some extra pampering. Ideal for leaving all your troubles behind. Spa access open to all.

Suggestions :

- Spa and GO, c'est la possibilité de venir se faire chouchouter en un clin d'œil, de prendre soin de ses sourcils pour mettre en valeur la beauté naturelle du visage, de recevoir des conseils de maquillage pour embellir naturellement sa peau, mais aussi s'occuper de ses ongles en 30 minutes chrono...
- Spa and GO is the instant pick-me-up, whether you opt for perfecting your eyebrows, getting makeup advice or fixing your nails - all in 30 minutes flat...

Deep Nature Spa

BOUTIQUE HÔTEL LE MORGANE

★★★★



145, avenue de l'Aiguille du Midi,
74400 Chamonix Mont Blanc
Ouvert à tous en accès spa.
Tél. : 04 50 53 13 22

Le Spa Deep Nature vous accueille pour un moment de plaisir et de détente authentique. Autour de la piscine (4x4m), du hammam, du sauna ou dans l'une de nos trois cabines de soins, notre équipe d'esthéticiennes saura vous conseiller et vous apporter toute l'attention nécessaire à votre bien-être. Un entretien personnalisé permet d'identifier au mieux vos attentes et d'adapter nos soins.

Suggestions :

- Massage Signature Deep Nature L'Immersion. Un doux voyage intérieur pour un vrai lâcher-prise, des manœuvres profondes et enveloppantes, des étirements doux et tout l'univers olfactif et sensoriel. L'Immersion, subtil mélange de pluie de mer parfumée et de senteur exotique.
- Deep Nature signature massage L'Immersion. A gentle, inner journey for really letting go, with deep and enveloping movements, gentle stretching and a sensational, scented universe. L'Immersion is a subtle blend of fragrant sea spray and exotic scents.

This Deep Nature spa is offering a moment of bliss and authentic relaxation. By the pool (4x4m), hammam, sauna or in one of the three treatment rooms, you can get support by one of the expert therapists on site, who will make sure your relaxation is complete. Thanks to a personalised interview, the team can meet your expectations and adapt each treatment to your needs.

Deep Nature Spa

LES GRANGES D'EN HAUT



1000, route des Chavands, Les Houches
Tél. : 04 85 30 00 17

À moins de dix minutes du centre de Chamonix, niché en lisière de forêt, Les Granges d'en Haut vous accueille dans une ambiance cosy teintée de « montagne chic ». À l'extérieur, profitez de la terrasse et de sa vue magnifique sur le massif du Mont-Blanc! Jacuzzi, sauna finlandais et bain nordique pour une récupération optimale après les journées au ski et au froid. À l'intérieur, piscine, jacuzzi, sauna, hammam et bar à tisanes ainsi qu'un espace repos pour optimiser votre pause douceur et détente. L'espace de soins vous accueille seul ou en duo afin de découvrir nos nouveaux massages signés Deep Nature® Mon Premier Spa soins spécifiques pour les enfants, et pour votre visage, l'expertise française du soin sur mesure avec « Codage ».

- Soins visage Haute Couture Codage Paris. Après un diagnostic de peau complet, ce soin du visage, du décolleté et des mains traite l'ensemble des besoins liés à votre peau votre hygiène de vie et aux signes de l'âge, pour une expérience de soin ciblée et sur-mesure.
- Haute Couture facial treatment by Codage Paris. After a full skin diagnosis, this face, chest and hand treatment targets your individual needs depending on skin, lifestyle and signs of aging. A truly bespoke treatment.

Less than ten minutes from the Chamonix ski resort, tucked in at the edge of the forest, Les Granges d'en Haut welcomes you in a cosy atmosphere and a 'mountain chic' décor. A terrace with an unusual view of the Mont Blanc massif, and a unique setting to enjoy a Jacuzzi, a Finnish sauna or a Nordic hot tub, all ideal for recovery after a day in the mountains.

Inside, you can add to your relaxation with the pool, Jacuzzi, sauna, steam room, herbal tea menu and relaxation lounge. Treatments can be enjoyed alone or as a twosome; discover the Deep Nature signature massages, Mon Premier Spa® with specific treatments for children, and expert French beauty treatments with 'Codage'.

BARNES

INTERNATIONAL REALTY



BARNES, LA RÉFÉRENCE DE L'IMMOBILIER HAUT DE GAMME

BARNES Chamonix

30, quai d'Arve
74400 Chamonix
+33 (0)4 50 18 52 38
chamonix@barnes-international.com
www.barnes-chamonix.com

BARNES Megève

96, rte Edmond de Rothschild
74120 Megève
+33 (0)4 50 21 21 00
megeve@barnes-international.com
www.barnes-megeve.com

BARNES Annecy

9, bis av. d'Albigny
74000 Annecy
+33 (0)4 50 66 92 40
annecy@barnes-international.com
www.barnes-annecy.com



Groupe Mont-Blanc

BARNES
Chamonix

BARNES
Megève

BARNES
Saint-Gervais

BARNES
Annecy

BARNES
Aix-les-Bains

BARNES
Les Aravis



SKI IS OVER.
WELLNESS IS COMING.

opening in summer 2018
pools | saunas | massages

QC TERME
Chamonix Mont-Blanc

qcterme.com
Promenade du Fori 100, Chamonix Mont-Blanc | France
info@qctermechamonix.com